Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edifico, garage o alter aeree chiuse.

LE485, LE485RB, LE485SB, LE485SIB, LE485RSB, LE485RSIB

PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

- **Spegnere il gas.**
- **Estinguere eventuali fiamme aperte**
- **Aprire il coperchio**
- **Chiamare subito il tecnico del gas o i vigili del fuoco se l'odore persiste.**

ATTENZIONE

Non cercate di accendere l'impianto senza prima avere preso visione della sezione " ACCENSIONE " di questo manuale.

Per la tua sicurezza non tenere o usare benzina o altre sostanze infiammabili nelle vicinanze di questo od altri impianti.

Una bombola di gas propano non collegata all'uso non deve essere accantonata vicino all'impianto.

Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causera' seri danni a cose e persone o morte.

Conservare Ilpresente Manuale Per Riferimenti Futuri

0359-09

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

N415-0220CE-IT OCT 17/11

GRAZIE PER AVER SCELTO NAPOLEON

I prodotti NAPOLEON sono realizzati con componenti e materiali di qualità superiore, e assemblati da tecnici esperti, fieri del loro lavoro. Il gruppo del fornello e della valvola è stato collaudato contro le perdite di gas e il loro funzionamento è stato accertato presso una stazione di controllo qualità. Il grill è stato attentamente ispezionato da un tecnico qualificato prima dell'imballaggio per garantire a voi, i nostril clienti, la qualità che vi aspettate da NAPOLEON.
Qui alla Napoleon ci dedichiamo a voi, i nostri stimati clienti. Vogliamo offrirvi un'esperienza di cucina alla griglia indimenticabile. Questo manuale vi aiuterà a montare, installare e mantenere il vostro nuovo grill in maniera appropriata. Prima di utilizzare il nuovo grill è importante leggere e capire l'intero manuale e accertarsi di aver appreso pienamente tutte le precauzioni di sicurezza e le funzioni del grill. Quando seguirete con cura le istruzioni qui contenute vi assicurerete molti anni di uso spensierato. Se, per qualsiasi motivo, il grill non dovesse soddisfare le vostre aspettative, vi inviatiamo a chiamare il nostro centro di assistenza al +1-866-820-8686 (numero verde valido solo in Nord America) tra le ore 15:00 e 23:00 (ora italiana) o a visitare il nostro sito Web.

Garanzia limitata del grill a gas Napoleon di President

NAPOLEON garantisce che i materiali e la manodopera del vostro nuovo grill a gas NAPOLEON saranno privi di difetti per 10 anni. Ciò include le parti in alluminio pressofuso (esclusa la vernice), gli scaffali laterali (esclusa la vernice), il pannello di controllo in acciaio inossidabile (escluso il testo stampato), i fornelli in acciaio inossidabile, gli inserti del coperchio e della base in acciaio inossidabile o porcellanati, e le maniglie del coperchio. La garanzia è soggetta alle condizioni qui di seguito descritte. Durante i primi cinque anni NAPOLEON sostituirà le parti suddette a nostra discrezione e a nostre spese. Dal sesto al decimo anno NAPOLEON fornirà le parti di ricambio al 50% del prezzo normale di vendita al pubblico.
I componenti quali le piastre per la scottatura degli alimenti in acciaio inossidabile o porcellanate, le griglie di cottura in acciaio inossidabile o in ghisa, le valvole e il sistema di accensione, i termostati, le manopole e i fornelli in ceramica a infrarossi (escluse le griglie metalliche) sono coperti da garanzia e Napoleon fornirà gratuitamente le parti di ricambio durante i primi due anni della garanzia limitata.
Tutti gli altri componenti quali i regolatori, le rotelle, le teglie scaldavivande, i tubi e i connettori, I-GLOW™, i dispositivi di fissaggio e gli accessori sono coperti da garanzia e NAPOLEON fornirà gratuitamente le parti di ricambio durante il primo anno della garanzia limitata.
NAPOLEON non si ritiene responsabile per qualsiasi spesa di trasporto, manodopera o dazi all'esportazione.

Condizioni E Limitazioni

"NAPOLEON garantisce i suoi prodotti per i difetti di produzione solo del produttore originale, e provato che l'acquisto è avvenuto attraverso un rappresentante autorizzato NAPOLEON, la garanzia è soggetta alle seguenti condizioni e limitazioni:

Questa garanzia non è trasferibile e non può essere estesa a niente altro da nessun rappresentante.

La griglia a gas deve essere installata da un servizio tecnico autorizzato munito di regolare licenza.

L'installazione deve essere fatta secondo le normative di installazione come da istruzioni allegate al presente prodotto nonché secondo i regolamenti nazionali e locali vigenti.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da disuso, scarsa manutenzione, oli infiammabili, ambiente inadeguato, incidenti, alterazioni, abuso o negligenza e i danni su tutti i pezzi installati da altri montatori non autorizzati.

Questa garanzia limitata inoltre non copre i graffi, le ammaccature delle superfici verniciate, corrosione o decolorazione da calore, detergenti corrosivi o abrasivi nonché le crepe sulle parti in porcellana o su altri componenti usati per il montaggio della griglia.

Se il deterioramento di alcuni pezzi avviene entro il periodo della copertura garantita, il pezzo sarà sostituito.

Solo durante il primo anno questa garanzia è estesa alla sostituzione dei pezzi garantiti che sono difettosi per il materiale o per la lavorazione del prodotto come da istruzioni e in normali condizioni.

Dopo il primo anno, nel rispetto della presente garanzia limitata, NAPOLEON può a sua discrezione, esonerarsi totalmente da ogni obbligazione

rifondendo al garantito principale l'intero prezzo di ogni parte purché si riscontri il difetto.

NAPOLEON non sarà responsabile per l'installazione, manodopera e altri costi o spese relative alla re-installazione di pezzi garantiti poiché queste spese non sono coperte da garanzia.

Nonostante le disposizioni contenute nella presente garanzia a vita limitata del Presidente ,la responsabilità di NAPOLEON è definita come sopra e non si applica ad eventi incidentali, consequenziali o indiretti.

Questa garanzia definisce le obbligazioni e le responsabilità di NAPOLEON per ciò che concerne la griglia a gas NAPOLEON ,tutte le altre garanzie espresse o implicite per ciò che riguarda il prodotto, i suoi componenti e accessori , sono escluse.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per danni causati da terzi non autorizzati alla vendita del prodotto.

NAPOLEON non sarà responsabile per incendi dolosi ,scoppi, dovuti a condizioni ambientali come vento forte o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non risponde per danni alla griglia a gas dovuti a condizioni climatiche come :grandine, maltrattamenti, danni chimici o da detergenti.

La fattura di acquisto o copia sono richieste insieme al numero di serie o numero del modello ogni volta che si fa richiesta di garanzia alla NAPOLEON.

NAPOLEON si riserva I diritti di ispezionare di ogni prodotto o parti di questo prima di soddisfare la garanzia.

NAPOLEON non si assume alcun costo di trasporto, costo di lavorazione o tasse doganali.

NAPOLEON garantisce i difetti dei seguenti materiali e lavorazioni della tua nuova griglia a gas NAPOLEON per tutto il tempo che tu avrai la griglia a gas.

ATTENZIONE! Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causera' seri danni a cose e persone o morte.

REGOLE DA SEGUIRE PER UN FUNZIONAMENTO SICURO

- L'installazione deve essere effettuata esattamente secondo le istruzioni di installazione accluse al prodotto. Se il grill è stato assemblato in negozio, sarà comunque necessario rivedere, prima di utilizzare il grill, le procedure di assemblaggio per verificarne la corretta esecuzione e comunque effettuare il collaudo contro le perdite di gas.
- Leggere tutto il manuale di istruzioni prima di utilizzare il grill.
- Il grill non deve essere alterato in nessuna circostanza.
- Seguire con attenzione le istruzioni di accensione.
- Quando il grill non è in uso è necessario chiudere la valvola della bombola di propano o la valvola di alimentazione del gas naturale.
- Tenere lontani dal grill caldo i bambini e gli animali domestici, e NON consentire ai bambini di arrampicarsi nell'armadietto.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con il grill.
- Il grill non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure inesperte, a meno che queste non ricevano supervisione o istruzioni specifiche per l'uso del grill da parte di un responsabile per la loro sicurezza.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Non muovere il grill quando caldo o acceso.
- Il grill è inteso per un uso esclusivamente domestico.
- Il grill non deve essere installato su veicoli e/o su barche.
- Il grill deve essere riposto solo all'aperto, in una zona ben ventilata e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage o aree chiuse.
- Mantenere una distanza adeguata da materiali combustibili (41 cm dal retro dell'unità, 18 cm dai lati). Si raccomanda di tenere una distanza ancora maggiore (61 cm) nella vicinanza di rivestimenti in vinile o di vetrate di grandi dimensioni.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione del vano della bombola siano sempre prive di ostruzioni e rifiuti.
- Non porre il grill sotto una costruzione infiammabile non protetta.
- Gli ambienti molto ventosi possono influire negativamente sulle prestazioni del grill.
- Quando il grill viene riposto all'interno di una costruzione, la bombola di propano deve essere scollegata dal grill e risposta in una zona esterna ben ventilata. Le bombole non devono essere riposte all'interno di edifici, garage o alter zone chiuse. Quando il grill viene riposto all'interno di una costruzione è necessario scollegare le unità a gas naturale.
- Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di ogni uso. In presenza di eccessiva abrasione o usura, prima di utilizzare nuovamente il grill è necessario sostituire il tubo con il kit specificato dal fabbricante.
- Non riporre mai una bombola di gas propano liquido di riserva sotto o vicino al grill.
- Non riempire mai il cilindro oltre l'80% della sua capacità totale.
- Non utilizzare una bombola sprovvista di un connettore di tipo QCC1.
- Prima del primo utilizzo, verificare che non vi siano perdite in alcuno dei punti di connessione (anche nel caso diacquisto di grill già montato). Ripetere la verifica ogni anno, o ogni qualvolta venga sostituito un qualsiasi componente del gruppo di alimentazione del gas.
- Non usare mai gas naturale in unità intese per gas propano.
- Non usare mai un liquido accenditore per avviare il grill.
- Utilizzare i bricchetti per carbonella solo con un vassoio apposito di Napoleon progettato per il grill specifico.
- Le manopole dei fornelli devono essere spente quando si apre la bombola del gas.
- Non accendere i fornelli quando il coperchio del grill è chiuso.
- Non operare contemporaneamente il fornello posteriore e quello principale.
- Durante il preriscaldamento è necessario chiudere il coperchio.
- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo – mantenere una distanza appropriata dalla parte inferiore dell'unità.
- Pulire con regolarità il vassoio di raccolta dei grassi per evitare la formazione di incrostazioni, possibile causa di incendi.
- Rimuovere la teglia scaldavivande prima di accendere il fornello posteriore, per evitare che l'intenso calore la possa danneggiare.
- Verificare che le piastre per la scottatura degli alimenti siano correttamente posizionate, come da istruzioni.
- Non riporre sui ripiani laterali liquidi di accensione, fiammiferi o qualsiasi altro tipo di combustibile.
- Tenere il tubo di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Tenere i cavi elettrici lontani da acqua o superfici calde. Ispezionare periodicamente i tubi Venturi del fornello a infrarossi e verificare che non siano presenti ragnatele o alter ostruzioni. In caso di ostruzioni, pulire con cura i tubi.
- Il grill a gas per esterni e la relativa valvola di chiusura devono essere scollegati dai tubi di alimentazione del gas durante i collaudi di pressione di tali tubi, quando la pressione di collaudo supera 0,5 psi (3,5 kPa).
- Il grill a gas per esterni deve essere isolato dai tubi di alimentazione del gas chiudendo la relativa valvola di chiusura durante qualsiasi collaudo della pressione dei tubi del gas, quando tale pressione è uguale o minore di 0,5 psi (3,5 kPa).

Precauzioni elettriche

ATTENZIONE! La mancata adempienza a queste istruzioni potrebbe determinare danni alle cose, alle persone o morte.

- 230V - 50HZ -.09A -20W – trasformatore di tipo 2 (valore elettrico nominale – solo per modelli con luce interna).
- Per evitare scosse di corrente, non immergere i cavi elettrici e/o le spine in acqua o in altri liquidi.
- Quando l'apparecchio non è in uso o quando viene pulito, scollegarlo dalla presa. Lasciarlo raffreddare prima di rimuovere o aggiungere parti.
- Non utilizzare mai alcun apparecchio di cottura a gas per esterni se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, oppure dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o un qualsiasi danno da questo subito. Contattare il fabbricante per la riparazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante o da un suo tecnico, oppure da personale qualificato, onde prevenire qualsiasi incidente
- Non consentire che il cavo elettrico penda da un tavolo o che sia a contatto con superfici calde.
- Non utilizzare un apparecchio di cottura a gas per esterni in maniera diversa da quanto previsto.
- Il collegamento del cavo deve prima avvenire all'apparecchio di cottura a gas per esterni, e quindi alla presa.
- Con questo apparecchio di cottura a gas per esterni utilizzare unicamente un circuito protetto da un interruttore differenziale.
- Non rimuovere mai la terra o utilizzare un adattatore a 2 poli.
- Utilizzare unicamente una prolunga dotata di messa a terra (2P+T), adatta per la potenza nominale dell'apparecchio, e approvata e contrassegnata per un uso esterno.

Corretto smaltimento del prodotto

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come un qualsiasi rifiuto domestico, in nessun paese dell'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati da uno smaltimento non controllato, si prega di riciclare il prodotto in modo da incoraggiare il riutilizzo sostenibile di risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta oppure contattare la rivendita dove il prodotto è stato originariamente acquistato. Il rivenditore si occuperà di smaltire il prodotto in maniera sicura per l'ambiente.

Bombola Del Gas

Utilizzare esclusivamente bombole del gas conformi alle norme nazionali e regionali applicabili. Il peso minimo della bombola è pari a 13 kg per le unità a butano e a 6 kg per quelle a propano. Verificare che la bombola sia in grado di alimentare sufficientemente l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di gas locale.

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.

Tutte le bombole di peso superiore a 7 chili devono essere riposte all'esterno del vano (sotto la mensola laterale destra) su un terreno pianeggiante. Le bombole di peso inferiore a 7 chili (dimensione massima 465 mm altezza, 306 mm larghezza) possono essere riposte all'interno del vano, nella parte destra della mensola inferiore. Solo le bombole collegate all'apparecchio possono essere alloggiate nel vano, o vicine all'apparecchio. Le bombole di scorta non devono essere riposte nel vano o nelle vicinanze di un apparecchio in funzione. Le bombole non devono essere esposte a forte calore o alla luce diretta del sole.

ATTENZIONE! Assicurarsi che il tubo sia disposto in modo da mantenere spazio libero sotto l'unità. I tubi a contatto con superfici a temperature elevate possono fondersi e perdere, provocando incendi.

Collegamento Della Bombola: Verificare che il tubo regolatore del gas non sia attorcigliato. Togliereil tappo o il cappuccio dalla valvola di alimentazione della bombola. Stringere il regolatore sulla valvola della bombola. *Prima di usare il barbecue, verificare che non ci siano perdite in alcun raccordo.* Eseguire questa verifica una volta all'anno, ogni volta che si collega una bombola o che si sostituisce una parte del sistema.

ATTENZIONE!

- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo dei grassi.
- Non far passare il tubo nello spazio tra il ripiano inferiore e il pannello posteriore.
- Non far passare il tubo lungo la parte superiore del pannello posteriore.
- Assicurarsi di serrare tutti i punti di connessione dei tubi con l'aiuto di due chiavi inglesi. Non usare nastro di teflon o sigillanti per le connessioni.
- Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.
- Non riporre il tubo in eccesso nel vano della bombola: le probabilità di contatto con una superficie calda sono maggiori e il tubo potrebbe fondersi, perdere e provocare un incendio.

Tubo Del Gastubo Del Gas

- Se il tubo e il regolatore non sono forniti dal fabbricante, utilizzare esclusivamente tubi e regolatori conformi alle norme nazionali e regionali applicabili.
- Assicurarsi che il tubo non entri a contatto con unto, grasso caldo gocciolante o superfici calde dell'apparecchio.
- Verificare regolarmente il tubo. In caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di usare l'apparecchio.
- La lunghezza raccomandata del tubo è pari a 0,5 m e non deve superare 1,5 m.
- Durante l'installazione, verificare che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato.
- Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata sul tubo stesso.

Regolatore

La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

Ruciatore	Dimensioni Foro		Portata Termica (Globale) (Totale)	Consumo Gas (Totale)	
	I	II		I	II
Principale	1.18mm (56)	1.65mm	14.4 kW	1042 g/hr	1370 L/hr
Posteriore	1.04mm (59)	1.51mm (53)	4.0 kW	290 g/hr	380 L/hr
Laterale	1.02mm (60)	1.45 mm	3.8 kW	275 g/hr	362 L/hr

Gas/pressioni certificati: controllare che i dati indicati sulla targa corrispondano all'elenco seguente.

Categoria gas	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	$I_{2H(20)}$	$I_{2E(20)}$
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	I	I	II	II
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 37mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar	Natural Gas 20mbar	Natural Gas 20mbar
Paesi	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL

Non manomettere o modificare il regolatore. Utilizzare unicamente un regolatore in grado di erogare la pressione richiesta – vedi tabella qui sopra. Utilizzare un regolatore da 28 – 30 mbar nel caso di butano, o uno da 37 mbar nel caso di propano. Il grill è dotato di un regolatore interno. Questo eroga una pressione di uscita pari a 24,5 mbar per propano/butano e 18,5 mbar per gas naturale e non deve essere modificato o regolato. Dovesse rendersi necessario ottenere un ricambio, utilizzare unicamente il regolatore specificato dal fabbricante.

Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas

ATTENZIONE! Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati.

ATTENZIONE! Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.

Verifica Fughe Di Gas: Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test :

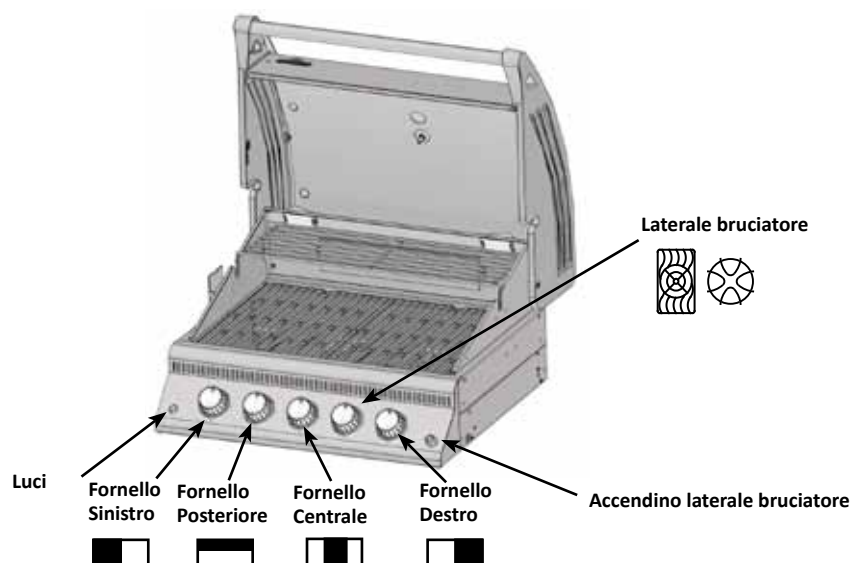
Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.

Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.

Se la perdita non può essere riparata, scollegate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg,e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata.

Chiudere il gas.

Istruzioni Per Accensione

ATTENZIONE! Aprire il coperchio.

ATTENZIONE! Dopo aver verificato che i controlli dei fornelli siano spenti, aprire la valvola di alimentazione del gas.

Posizione di riposo

Accensione Fornello Principale	Accensione Fornello Posteriore (Se Disponibile)	Accensione Fornello Laterale (Se Disponibile)
1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio del fornello laterale.
2. Spingere e girare lentamente la manopola di uno dei fornelli principali fino alla posizione 'high'. In questo modo si avvierà il pilota che, a sua volta, accenderà il fornello desiderato. Se il pilota si avvia, tenere la manopola premuta fino all'accensione del fornello, quindi rilasciarla.	2. Togliere la teglia scaldavivande	2. Spingere e girare lentamente la manopola del fornello laterale fino alla posizione 'high'.
3. Se il pilota non si accende, riportare immediatamente la manopola alla posizione 'off' e ripetere il passaggio 1 più volte..	3. Accendere un fiammifero sul supporto metallico provvisto. Portare il fiammifero acceso verso gli ugelli all'estrema destra del fornello posteriore. Portare la manopola in posizione 'high'.	3. Premere e mantenere premuto il pulsante di accensione elettronica fino all'accensione del fornello, oppure avvalersi di un fiammifero.
4. Se il pilota e il fornello non si accendono entro 5 secondi, portare la manopola nella posizione 'off' e attendere per 5 minuti fino alla dispersione del gas in eccesso. Quindi ripetere i passaggi 1 e 2 o usare un fiammifero.		4. Se il fornello non si accende entro 5 secondi, portare la manopola nella posizione 'off' e attendere per 5 minuti fino alla dispersione del gas in eccesso. Quindi ripetere i passaggi 2 e 3 o usare un fiammifero.

ATTENZIONE! Non usare il bruciatore posteriore quando è in funzione il bruciatore principale.

ATTENZIONE! Nel caso di accensione con fiammifero, agganciarlo al supporto metallico provvisto. Portare il fiammifero acceso verso il basso, tra la griglia e la piastra di scottatura, e contemporaneamente spostare la manopola su 'High'.

Funzionamento Del Grill

Quando accesa per la prima volta, la griglia a Gas emette un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea normale causata dalle " bruciature " delle parti interne , vernici e lubrificanti usati nel processo di fabbricazione e non succederà più. Semplicemente mantenete i bruciatori in posizione HIGH per circa mezz'ora.

Utilizzo Del Bruciatore Principale: Quando grigliate il cibo,è meglio pre riscaldare tutti I bruciatori principali in posizione HIGH a coperchio chiuso per circa 10 minuti. Il cibo che cuoce in breve tempo (pesce,verdure) può essere grigliato a coperchio aperto. Cucinare con il coperchio chiuso assicurerà alte temperature per più tempo e ciò ridurrà i tempi di cottura e la carne si cuocerà più uniformemente. Il cibo che ha un tempo di cottura più lungo di 30 minuti, per esempio arrosti, potrà essere cucinato indirettamente (con il coperchio del bruciatore di fronte al cibo). Quando si cuoce della carne molto magra, come petti di pollo, fettine di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre riscaldamento per ridurre l'attaccamento del cibo su di esse. Cucinando la carne con alto contenuto di grassi, si potrebbero creare fiammate. Per prevenirle si tolga un po' del grasso o si riduca la temperatura. Nel caso si verifichi una fiammata, togliere il cibo dalla griglia, ridurre la temperatura, lasciare il coperchio aperto.

Cottura Diretta: Porre il cibo direttamente sulla fonte di calore. Questo tipo di cottura viene generalmente usato per scottare velocemente gli alimenti o per cibi che non richiedono lunghi tempi di cottura – hamburger, bistecche, pollo a pezzi, verdure, ecc. Scottare il cibo per sigillare i liquidi e il sapore; abbassare quindi la temperatura per completare la cottura a piacere.

Cottura Indiretta: Accendere uno o più fornelli e posare il cibo da cucinare sopra uno dei fornelli spenti. Il calore circola attorno al cibo, cuocendolo lentamente e in maniera uniforme. Questo tipo di cottura è molto simile a quello al forno e viene generalmente utilizzato per tagli di carne più grandi, ad esempio arrosti, pollo o tacchino, ma può anche venire utilizzato per la preparazione di cibi che possono bruciarsi facilmente. Questo metodo di cottura a bassa temperatura e più lento assicura cibi sempre morbidi.

Utilizzo Del Bruciatore Posteriore: (Se disponibile) Rimuovere la grata di riscaldamento prima di usarlo. Le grate di cottura possono essere rimosse se interferiscono la rosolatura. Il bruciatore posteriore è progettato per essere usato insieme al kit di rosolatura disponibile presso il tuo rivenditore. Osservare le istruzioni del kit di rosolatura prima dell'uso. Per mettere il contrappeso sul bruciatore posteriore togliete il motore del rosolatore dal suo supporto. Mettete il lo spiedo con la carne sui due supporti all'interno del grill. Il pezzo di carne si posizionerà automaticamente con la parte più pesante verso il basso. Fissate lo spiedo e posizionatelo verso l'alto. Bilanciate il peso verso l'alto o verso il basso al fine di controbilanciare il peso della carne ,poi lasciatela riposare . Rimettete il motore e cominciate la cottura. Mettete un piatto sotto la carne per recuperare il sugo di cottura che servirà per rosolare la carne e ottenere così una deliziosa salsa naturale. Si può anche aggiungere un po' di acqua se necessario per favorire la rosolatura. Al fine di catturare il sugo della carne , regolate il bruciatore posteriore nella posizione HIGH finché non rosolerà poi riducete il calore per una cottura completa. Tenete il coperchio chiuso per ottenere migliori risultati. I vostri arrosti saranno perfettamente dorati all'esterno e resteranno teneri all'interno Per esempio , un pollo di 3 kg sullo spiedo sarà cotto in 1.30 minuti ad una temperatura medio/alta. Vedere il vs. libro d ricette per tute le stagioni NAPOLEON.

ATTENZIONE! La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

Utilizzo Del Fiamma Bruciatore Laterale: (Se disponibile) IL vostro bruciatore laterale può essere utilizzato come un fornello normale, per salse,sughi e minestre etc… La griglia deve essere messa in maniera che il vento non disturbi la cottura laterale riducendone le potenzialità. Il diametro suggerito della vaschetta è di 200 - 250 millimetri.

ATTENZIONE! Non cucinare mai il cibo direttamente sulla piastra del fornello laterale. Questa deve essere unicamente usata con padelle e pentole.

Utilizzo Del Infrarossi Bruciatore Laterale: (Se disponibile) Verificare che il fornello laterale del grill sia protetto dal vento, dal momento che questo può negativamente influenzarne il funzionamento. Il fornello laterale è dotato di una griglia di cottura in ghisa, posizionabile su due livelli differenti. Il livello inferiore viene utilizzato così come un qualsiasi fornello, per la preparazione di salse, minestre, ecc. Quello superiore invece viene utilizzato per la scottatura delle carni (vedi istruzioni sul coperchio del fornello laterale).

ATTENZIONE! Non chiudere il coperchio del fornello laterale quando questo è caldo o quando è in funzione.

ATTENZIONE! Non regolare l'altezza della griglia di cottura quando questa è calda o quando è in funzione.

ATTENZIONE! Non utilizzare il fornello laterale per friggere, poiché la frittura può creare condizioni pericolose.

1. Seguire le stesse indicazioni di accensione per il fornello a infrarossi e lasciare impostato su 'High' per 5 minuti, con il coperchio chiuso o fino a quando i fornelli in ceramica non diventano incandescenti.

2. Porre il cibo sulle griglie e cucinarlo secondo i tempi indicati nella Tabella per il grill a infrarossi.

3. A seconda del gusto personale, continuare le cottura sui fornelli a infrarossi su impostazione di calore alta, media o bassa ('hi', 'medium', 'low'), rigirando frequentemente il cibo, oppure allontanare il cibo dai fornelli a infrarossi, chiudere il coperchio e lasciare che la temperatura finisca lentamente la cottura, come in un forno.

ATTENZIONE! dato l'intenso calore generato dai fornelli a infrarossi, il cibo lasciato incustodito sui fornelli brucerà rapidamente. A temperature alte, lasciare il coperchio aperto durante la cottura a infrarossi. Il calore intenso assicura temperature adatte per scottare gli alimenti anche con il coperchio aperto. È così possibile tenere sotto controllo anche il livello di cottura del cibo ed evitare che il cibo si bruci.

Protezione Dei Fornelli A Infrarossi : I fornelli a infrarossi del grill sono stati progettati per durare a lungo. È però necessario seguire alcune precauzioni per evitare la rottura delle superfici in ceramica, che potrebbe pregiudicare il funzionamento dei fornelli.

- Fare in modo che i fornelli in ceramica non vengano in contatto con l'acqua.
- Evitare di colpire i fornelli in ceramica con oggetti duri.
- Fare in modo che i fornelli in ceramica non vengano in contatto con acqua fredda (pioggia, innaffiatoi, sistemi di irrigazione, ecc.). Un forte sbalzo di temperatura può causare la rottura della piastra in ceramica.

I danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni non sono coperti dalla garanzia del grill.

Calore A Infrarossi

La maggior parte di noi non si rende conto che la sorgente di calore a noi più familiare, ossia il sole, riscalda la terra grazie principalmente a energia a infrarossi. Si tratta di una forma di energia elettromagnetica la cui lunghezza d'onda è appena superiore all'estremità rossa dello spettro luminoso a noi visibile, ma inferiore a quella delle onde radio. Questo tipo di energia fu scoperto nel 1800 da Sir William Herschel che separò la luce solare nei suoi colori componenti usando un prisma. Dimostrò così che la maggior parte del calore contenuto in un raggio cade all'interno della regione dello spettro appena oltre l'estremità rossa dello spettro stesso, dove non esiste luce visibile. Questa è l'energia a infrarossi. La maggior parte dei materiali assorbe facilmente le radiazioni infrarosse a diversi livelli di lunghezze d'onda, provocando un aumento della temperatura nei materiali stessi. Si tratta dello stesso fenomeno per cui sentiamo calore quando siamo esposti alla luce solare. I raggi infrarossi del sole viaggiano nel vuoto dello spazio, attraversano l'atmosfera e penetrano la nostra pelle. Ciò provoca un aumento dell'attività molecolare nella pelle, aumentando di conseguenza la frizione interna e generando calore, dando così una sensazione di calore.

I cibi cucinati su sorgenti di calore a infrarossi vengono scaldati secondo lo stesso principio. La carbonella è il tipo di cottura a infrarossi a cui siamo tradizionalmente abituati. I bricchetti incandescenti emettono energia a infrarossi al cibo in fase di cottura, provocando una perdita di umidità minima. I liquidi o gli olii che fuoriescono dal cibo si depositano sulla carbonella e si vaporizzano, conferendo così al cibo un delizioso sapore di grigliata. Il fornello a infrarossi Napoleon funziona secondo lo stesso principio. Su ciascun fornello ci sono 10.000 ugelli, ognuno con la propria piccola fiamma che rende incandescente la superficie della ceramica. Questa incandescenza trasmette lo stesso tipo di calore a infrarossi al cibo senza però gli inconvenienti causati dall'uso della carbonella. Emette anche un calore più costante, di più facile controllo rispetto a quello di un fuoco a carbonella. Per una rapida scottata dei cibi i fornelli possono essere regolati al massimo, mentre per un tipo di cottura più lento basta tenerli a un livello basso, risultati difficilmente ottenibili su un fuoco a carbonella. I fornelli a gas tradizionali scaldano invece il cibo in un modo diverso. L'aria che circonda il fornello viene scaldata dal processo di combustione e si innalza quindi verso il cibo in fase di cottura. In questo modo si ottengono temperature del grill minori, ideali per un tipo di cottura più delicato, come ad esempio per frutti di mare o verdure. Per riassumere: i fornelli a infrarossi Napoleon consentono di raggiungere alte temperature per bistecche, hamburger e altri tipi di carne mantenendoli succulenti e più saporiti. Per informazioni sui tempi e suggerimenti di cottura, fare riferimento alla Tabella per il grill a infrarossi.

Infrarot-Grilltabelle

Cibo	Impostazioni Di Controllo	Tempi Di Cottura	Suggerimenti Utili
Bistecca pessore 2,5 cm	High – 2 minuti per parte High - 2 minuti per parte, quindi impostare su Medium High - 2 minuti per parte quindi impostare su Medium	4 Minuti – Al Sangue 6 Minuti – Cottura Media 8 Minuti – Ben Cotta	Quando Si Sceglie La Carne Da Grigliare, Optare Per Un Taglio Con Venature Di Grasso Marmorizzate. Il Grasso Rende La Carne Tenera In Modo Naturale Durante La Cottura E Mantiene La Carne Succosa.
Hamburger spessore 1,2 cm	High – 2 minuti per parte High - 2 minuti ½ per parte High - 3 minuti per parte	4 Minuti – Al Sangue 5 Minuti – Cottura Media 6 Minuti – Ben Cotto	Preparare Hamburger Di Spessore Diverso Per Soddisfare I Gusti Di Tutti. Per Dare Un Tocco Esotico Alla Carne, Aggiungere Scaglie Di Legno All'aroma Hickory All'affumicatore Napoleon.
Pollo a pezzi	High – 2 minuti per parte quindi impostare su Medium-Low o su Low	20-25 Minuti	Per Stendere La Carne Piatta Sul Grill, Effettuare Un Taglio Per Una Lunghezza Di ¾ Nella Carne Tra La Coscia E La Gamba, Dalla Parte Senza Pelle. La Carne Cuocerà Più Rapidamente E In Maniera Più Uniforme. Per Dare Un Tocco Particolare Alla Cottura, Aggiungere Scaglie Di Legno All'aroma Mesquite Nell'affumicatore Napoleon.
Braciole di maiale	Medium	6 Minuti Per	Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di Mettere La Carne Sul Grill. Per Una Carne Più Tenera, Scegliere Braciole Più Spesse.
Costine	High – 5 minuti Abbassare a Low per finire la cotturalow to finish	20 Minuti Per Parte	Scegliere Costine Magre E Carnose. Lasciare Sul Grill Fino A Quando La Carne Si Distacca Facilmente Dall'osso.
Braciole di agnello	High – 5 minuti Abbassare a Medium per finire la cottura	15 Minuti Per Parte	Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di Mettere La Carne Sul Grill. Per Una Carne Più Tenera, Scegliere Braciole Molto Spesse.
Hot Dog	Medium - Low	4-6 Minuti	Scegliere Salsicce Grandi. Tagliare La Pelle Nel Senso Della Lunghezza Prima Di Metterle Sul Grill.

Istruzioni Per La Manutenzione E La Pulizia

Si raccomanda di far ispezionare il barbecue a gas e di sottoporlo a manutenzione una volta all'anno da un tecnico di assistenza qualificato.

ATTENZIONE! Si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione during la pulizia.

ATTENZIONE! Assicuratevi che i bruciatori siano spenti prima di pulirli. Evitate di toccare tutte le superfici calde. Pulite la vostra griglia in posti dove il detergenti non possano rovinare il vostro pavimento, terrazzo o altro. Non utilizzate i prodotti per la pulizia del forno, per pulire la vostra griglia. La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

Nota: l'acciaio inossidabile può arruginire o macchiarsi quando in presenza di cloruri e di solfuri, particolarmente nelle zone costiere e in altri ambienti difficili, come ad esempio in prossimità dell'atmosfera calda e ad alta umidità creata dalle piscine e dalle vasche da idromassaggio. Queste macchie possono sembrare ruggine, ma è facile rimuoverle e prevenirne l'occorrenza. Per evitare la formazione di macchie, lavare tutte le superfici in acciaio con acqua fresca e un detergente specifico ogni 3-4 settimane, o quando necessario.

ATTENZIONE! Chiudete il gas e disconnettete l'unità prima dell'uso. La manutenzione dovrebbe essere fatta solo quando la griglia è fredda per evitare possibili scottature. Un test di perdite di gas deve essere fatto annualmente e ogni volta che un componente viene riparato o sostituito.

Griglie e teglia scaldavivande: La pulizia delle griglie e della teglia scaldavivande è più efficace quando effettuata, durante il preriscaldamento, con una spazzola metallica. Nel caso di macchie resistenti è possibile utilizzare una paglietta metallica. È normale che le griglie in acciaio inossidabile (se il proprio grill ne è dotato) subiscano una scolorazione permanente a seguito di un utilizzo regolare, a causa delle alte temperature della superficie di cottura.

Griglie di cottura in ghisa: Le griglie di cottura in ghisa fornite con il vostro nuovo grill sono caratterizzate da eccellente ritenzione e distribuzione del calore. Il trattamento regolare delle griglie fornisce un rivestimento protettivo addizionale, utile per resistere alla corrosione e per aumentare le caratteristiche di antiaderenza delle griglie.
Primo utilizzo: Lavare le griglie di cottura a mano, utilizzando un detergente non aggressivo e acqua per eliminare i residui del processo di fabbricazione (non lavare mai in lavastoviglie). Sciacquare con abbondante acqua calda ed asciugare accuratamente con un panno morbido, per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.
Trattamento: Con l'aiuto di un panno morbido, cospargere di OLIO VEGETALE tutta la superficie della griglia, verificando che ne siano ricoperte tutte le scanalature e gli angoli. Non utilizzare sostanze grasse salate quali il burro o la margarina. Preriscaldare il grill per 15 minuti, quindi posizionare le griglie lubrificate nel grill. Girare le manopole di controllo del fornello sulla posizione 'medium', lasciando il coperchio chiuso. Riscaldare le griglie di cottura per circa 30 minuti. Riportare tutte le manopole in posizione "OFF" e chiudere il rubinetto del gas della bombola. Lasciare raffreddare le griglie. Ripetere questa procedura diverse volte durante la stagione d'uso (nel caso di un utilizzo giornaliero, seguire le procedure indicate sotto).
Utilizzo giornaliero: Prima di procedere al preriscaldamento e alla pulizia con la spazzola metallica, rivestire l'intera superficie delle griglie di cottura con OLIO VEGETALE. Procedere in seguito al preriscaldamento del grill e quindi all'eliminazione degli eventuali residui con la spazzola metallica.

Griglie di cottura in acciaio inossidabile (disponibili in un kit addizionale: vedere l'elenco dei ricambi) – Le griglie di cottura in acciaio inossidabile sono resistenti all'uso e alla corrosione. Richiedono minore trattamento e manutenzione rispetto alle griglie in ghisa. Si raccomanda di seguire le procedure di manutenzione giornaliera descritte sopra, per quanto – per le proprie necessità personali – possano essere sufficienti il preriscaldamento e la pulizia delle griglie con una spazzola metallica.

Pannello di controllo: il testo del pannello di controllo si trova stampato direttamente sul metallo e, con una cura appropriata, rimarrà chiaramente leggibile. Per pulire il pannello utilizzare unicamente acqua saponata tiepida o il pulitore per acciaio della marca, disponibile presso i rivenditori Napoleon. Non utilizzare mai prodotti di pulizia abrasivi sulle superfici in metallo, specialmente sul pannello di controllo; in caso contrario, il testo stampato – con il passare del tempo – si sbiadirà.

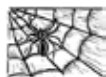
Pulizia Dentro La Griglia A Gas: Rimuovere la grata. Usare una spugna metallica soffice per pulire dai detriti i bordi e internamente al coperchio. Grattare via le incrostazioni con un coltellino e spugnetta ruvida e usate la spugna per rimuovere la cenere. Togliere la placca del bruciatore e pulitela dalle incrostazioni con l'aiuto della spugnetta ruvida. Rimuovete tutte le incrostazioni che si trovano dentro la griglia e fatele cascare sotto il pannello di raccolta. Il pannello di raccolta dovrà essere pulito con l'aiuto di un coltello o di una spugnetta ruvida, questo sarà ogni due o quattro settimane secondo la frequenza di utilizzo della griglia. Per comprare un nuovo contenitore rivolgetevi al rappresentate di zona di rivenditori. Assicuratevi di rimettere le placche nelle loro posizioni. (consultate le istruzioni di montaggio se necessario per il posizionamento corretto).

Luci: per rimuovere la lente dall'alloggiamento, inserire la punta di un cacciavite piatto tra la lente e l'alloggiamento, e muoverlo leggermente. Non toccare la lampadina alogena: gli olii naturali della pelle ne riducono la vita. Per pulire la lente, immergerla in acqua calda saponata quindi pulirla con uno straccio e un detersivo non abrasivo. Per reinserire la lente, incastrarla direttamente nel suo alloggiamento.

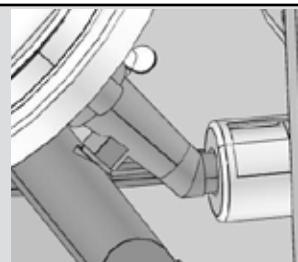
Sgocciolatoio: sfilate lo sgocciolatoio per una pulitura più facile,dovrebbe essere pulito frequentemente , (ogni 4/5 utilizzi)per evitare che il grasso si deponga. Il grasso in eccesso e eccessive sgocciolature passano attraverso lo sgocciolatoio fin sotto la griglia .ciò può fare succedere fiammate. Non stendete fogli di carta in alluminio o sabbia. Questo vassoio dovrebbe essere cambiato ogni 2 o 4 settimane, dipende dalla frequenza di utilizzo della griglia. Per forniture veder il vostro rivenditore NAPOLEON., poste sotto la griglia a gas e accumulate.

Pulizia Esterna Della Griglia: non utilizzare prodotti abrasivi per pulire le parti verniciate o in acciaio inossidabile. Utilizzate una soluzione di sapone e acqua calda per pulire l'esterno della griglia mentre è ancora tiepida. Per pulire le superfici in acciaio inossidabile utilizzate un prodotto di pulizia per acciaio inossidabile o un prodotto di pulizia multi uso senza abrasivi. Non usate lana di acciaio per non graffiare la superficie. I pezzi in acciaio inossidabile si scoloriranno per effetto del calore e prenderanno un colore brunastro o dorato. La decolorazione non diminuirà le potenzialità della griglia.

ATTENZIONE! Tubo: Controllate le eventuali abrasioni, colature, tagli e crepe. Se una di queste condizioni si verifica non usate la griglia. Sostituite il pezzo dal vostro rivenditore o installatore del gas.

Bruciatore: Il bruciatore è fatto di acciaio inossidabile 304, ma a causa del calore e di un ambiente corrosivo si potrebbe corrodere in superficie. Togliete l' effetto corrosione sono l'aiuto di una spugna in latta. Pulite i fori con l'aiuto di un bastoncino di carta. Non allargate i fori del bruciatore.

ATTENZIONE! Si guarda da dei ragni

I ragni e gli insetti sono attirati dall'odore del propano e del gas naturale. Il bruciatore è munito di una griglia contro gli insetti che protegge le prese d'aria e riducono così il rischio di annidimenti dentro il bruciatore, ma ciò non è efficace al 100%. I nidi dei ragni produrranno una fiammata arancione o gialla e causerà dei fumi sul pannello di controllo. Per pulire l'interno del bruciatore dovete staccarli dalla griglia. Sfilate le viti che si trovano al di sotto del bruciatore e dietro il bruciatore modello 308, o sopra il bruciatore alla sinistra e alla destra del bruciatore modello 450. Sollevate il retro del bruciatore verso l'alto. Utilizzate un pezzo di tubo flessibile venturi per pulire l'interno. Fate uscire tutte le incrostazioni che si trovano all'interno del bruciatore. Assicuratevi che la griglia sia ben fissata e libera da tutte le briciole e le incrostazioni. Verificate che i fori delle valvole siano pulite. Non allargare i fori . Rimontare il bruciatore. Controllate che le valvole infilino il bruciatore mentre lo montate.

AVVERTENZA! Dopo la pulizia dei fornelli è estremamente importante verificare che la valvola/il foro siano dentro al tubo del fornello prima di accendere il grill. Se la valvola non si trova all'interno del tubo potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.

Placca In Alluminio: Pulite la placca in alluminio periodicamente con una soluzione acqua sapone calda. L'alluminio non si rovinerà mai ,ma con il calore elevato e altri effetti climatici potrebbe ossidarsi. In questo caso si formeranno delle chiazze bianche sopra la placca. Per pulire la placca, strofinatela con l'aiuto di carta vetrata fine. Strofinatela superficie e pitturatela con una vernice per alte temperature. Proteggetela dai vapori della pittura. Seguite le istruzioni scritte sulla bomboletta di vernice.

Risoluzione Dei Problemi

Problema	Cause possibili	Soluzione
Con la manopola impostata su 'Hi', viene erogato poco calore o la fiamma è bassa.	Grill a propano – incorretta procedura di accensione. Grill a gas naturale– tubo di alimentazione di misura incorretta. Per entrambi i gas/pre -riscaldamento improprio.	Seguire con attenzione le procedure di accensione. Tutte le manopole di accensione devono trovarsi nella posizione 'off' al momento dell'apertura della valvola del gas alla sorgente. Aprire lentamente la bombola per onsentire alla pressione di stabilizzarsi. Fare riferimento alle istruzioni relative all'accensione. Le dimensioni dei tubi devono essere conformi alle norme di installazione. Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'HI" per 10-15 minuti.
Fiammate accessive/calore non uniforme.	Le piastre di scottatura sono installate in modo incorretto. Preriscaldamento incorretto. Eccessive incrostazioni di grasso e di cenere sulle griglie di scottatura e sul vassoio di scolo.	Verificare che le piastre siano installate con i fori verso la parte anteriore e le aperture verso quella inferiore. Fare riferimento alle instruzioni di montaggio. Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti. Pulire con regolarità le piastre e il vassoio di scolo. Non ricoprire il vassoio di scolo con foglio di alluminio. Fare riferimento alle istruzioni di pulizia.
La fiamma dei fornelli è gialla ed è ccompagnata dall'odore di gas.	Possibile presenza di ragnatele o altro sporco, o regolazione incorretta della valvola dell'aria.	Pulire accuratamente il fornello per eliminare lo sporco. Fare riferimento alle istruzioni generali di manutenzione. Aprire leggermente la valvola dell'aria secondo le istruzioni di regolazione dell'aria per la combustione.
Il regolatore emette un ronzio quando il grill è in funzione.	Condizione normale nei giorni caldi.	Non si tratta di un difetto. Il ronzio è dovuto alle vibrazioni interne nel regolatore e non compromette il corretto funzionamento o la sicurezza del grill. I regolatori che emettono ronzii non vengono sostituiti.
Non tutti i fori dei fornelli si accendono.	Ugelli otturati nella parte posteriore del fornello.	Pulire gli ugelli. Fare riferimenti alle istruzioni di manutenzione.
Sembra che la vernice si stia spelando all'interno del coperchio.	Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. Il coperchio e la cappa hanno una finitura in acciaio inossidabile e non si spelano. La spelatura è dovuta al grasso indurito, che si secca in scaglie che poi si staccano. Pulire il grill con regolarità. Fare riferimento alle istruzioni sulla pulizia.

Problema	Cause possibili	Soluzione
Il fornello a infrarossi ha un ritorno di fiamma (durante il funzionamento il fornello improvvisamente emette un forte sibilo, seguito da un suono continuo di rasatura, e la sua intensità diminuisce).	Le piastre in ceramica sono ricoperte di grasso e residui, gli ugelli sono otturati.	Spegnere il fornello e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti. Accendere nuovamente il fornello, impostato su High, per almeno cinque minuti o fino a quando le piastrelle in ceramica sono incandescenti in modo uniforme.
	Il fornello si è surriscaldato a causa di una ventilazione inadeguata (troppa superficie coperta da una piastra o un tegame).	Assicurarsi che al massimo il 75% della superficie del grill sia coperta da oggetti o da accessori. Spegnere il fornello e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti, quindi riaccenderlo.
	Piastrella in ceramica spaccata.	Lasciare raffreddare il fornello e controllare attentamente che non vi siano incrinature. In tal caso, contattare il rivenditore autorizzato Napoleon e ordinare un kit di fornello di ricambio.
	Mancata tenuta di una guarnizione attorno alla piastrella di ceramica, o cattiva saldatura all’alloggiamento del fornello.	Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per informazioni su come ordinare un kit di fornello di ricambio.

PER CONVALIDARE LA GARANZIA È NECESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA COME PROVA D'ACQUISTO

Come Ordinare Parti Di Ricambio

Informazioni Sulla Garanzia

MODELLO: ______________________________

DATA DI ACQUISTO: ______________________________

NUMERO DI SERIE: ______________________________

(Per comodità, annotare qui le informazioni)

Prima di contattare il centro di assistenza, visitare il sito di NAC per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: www.napoleongrills.com. Contattare direttamente la fabbrica per le richieste di intervento e riparazione in garanzia. Il centro di assistenza ai clienti è disponibile tra le ore 15:00 e 23:00 – ora italiana – al numero verde +1-866-820-8686 (numero valido solo in Nord America) o via fax, al numero +1-705-727-4282. Affinché Napoleon possa onorare la vostra richiesta, dovrete fornirci le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Numero della parte e descrizione.
3. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
4. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).

In alcuni casi il tecnico potrebbe richiedere l'invio delle parti alla fabbrica, prima di provvedere alla sostituzione. L'invio, prepagato, deve avvenire all'attenzione del centro di assistenza con le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
3. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).
4. Numero di autorizzazione alla restituzione – fornito dal centro di assistenza.

Prima di contattare il centro di assistenza è bene ricordare che i seguenti articoli non sono coperti dalla garanzia:

-costi di trasporto, intermediazione o dazi di esportazione

-costo della manodopera per disinstallazione e reinstallazione

-costo delle chiamate di servizio per l'individuazione dei problemi

-discolorazione delle parti in acciaio inossidabile

-mancato funzionamento della parte dovuto a mancanza di pulizia o manutenzione, o uso di detergenti inadatti (detergenti per forno)

ATTENZIONE! Durante il disimballaggio e l’assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato durante il montaggio.

Come Iniziare

1. Rimuovere tutti i pannelli del carrello, la minuteria e il corpo del grill dall’imballaggio. Sollevare il coperchio e rimuovere i componenti che contiene. Fare riferimento all’elenco delle parti per verificare di aver ricevuto tutti i componenti.
2. Non eliminare l’imballaggio prima di aver finito di assemblare il grill e averne verificato il corretto funzionamento.
3. Montare il barbecue nel punto in cui si intende utilizzarlo e posare a terra il cartone o uno straccio per evitare di perdere le parti o danneggiare il grill.
4. La maggior parte delle parti in acciaio inossidabile è protetta da una sottile pellicola di plastica, da rimuovere prima di utilizzare il grill.
5. Seguire le istruzioni nell’ordine indicato in questo manuale.
6. Per sollevare il corpo del grill sul carrello montato sono necessarie due persone.

Per qualsiasi domanda sull’assemblaggio o il funzionamento del grill, o nel caso di parti danneggiate o mancanti, contattate il nostro centro di assistenza al numero +1-866-820-8686 (numero verde valido solo in Nord America) tra le ore 15:00 e 23:00 ora italiana

Tttrezzi necessari per il montaggio (attrezzi non inclusi)

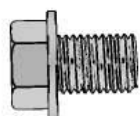
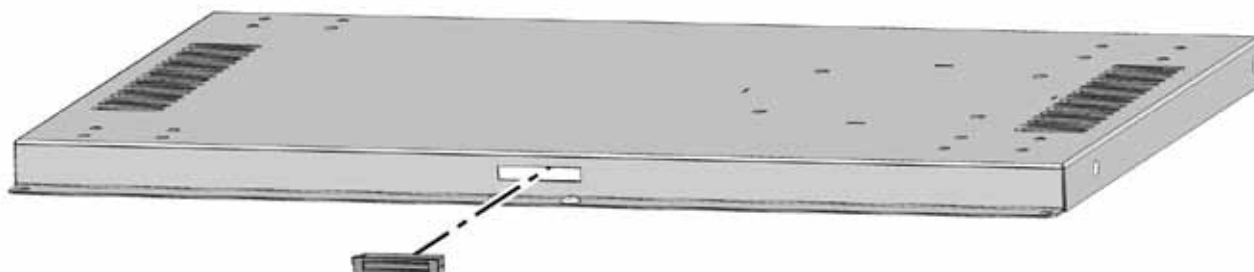
Chiave o cricchetto da 3/8 (10 mm)

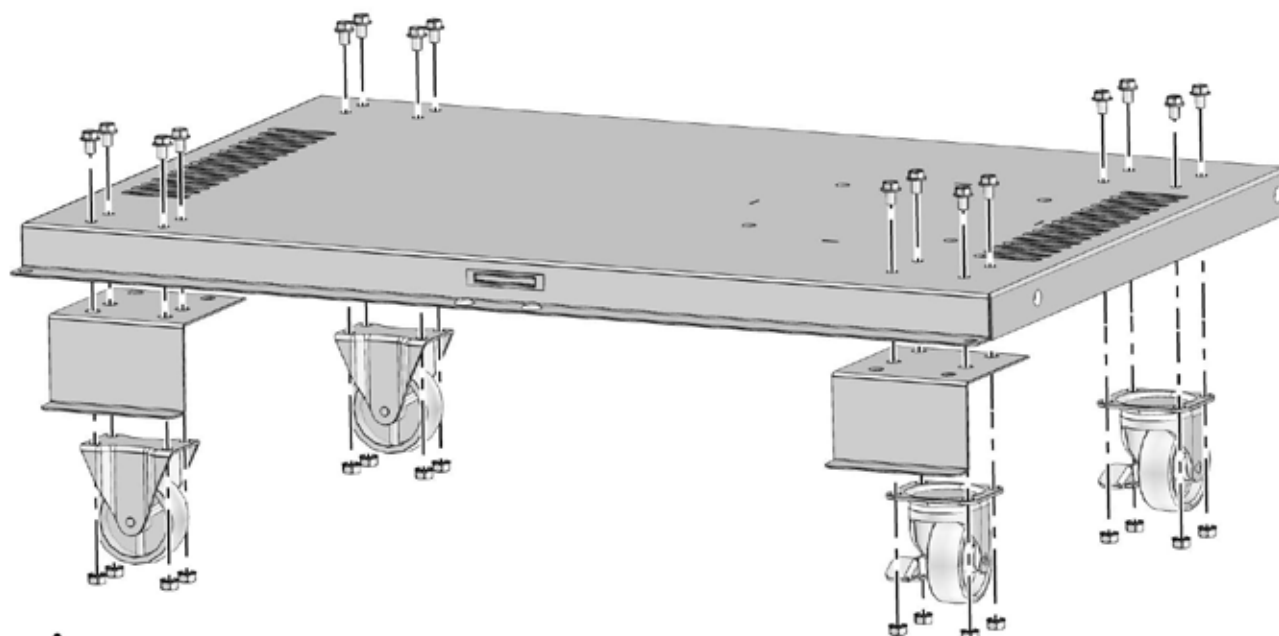
Un cacciavite piatto e uno a croce

Pinze

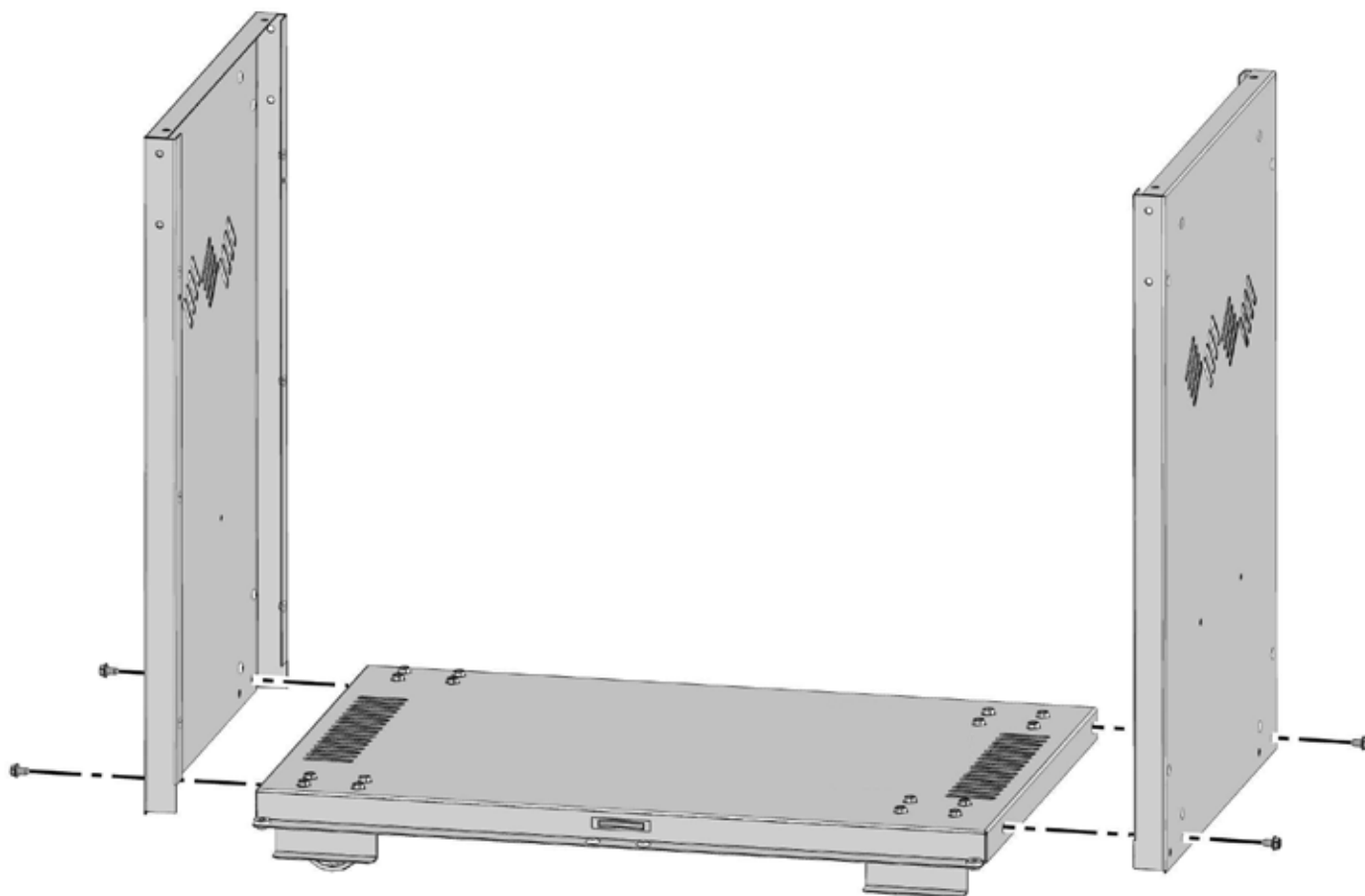
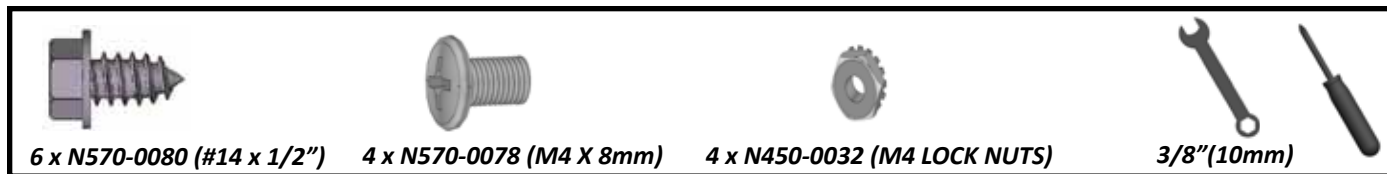
Martello

1. Installazione dei magneti

Inserire filare i magneti nelle aperture nella parte anteriore del ripiano inferiore.

2. Installazione delle rotelle

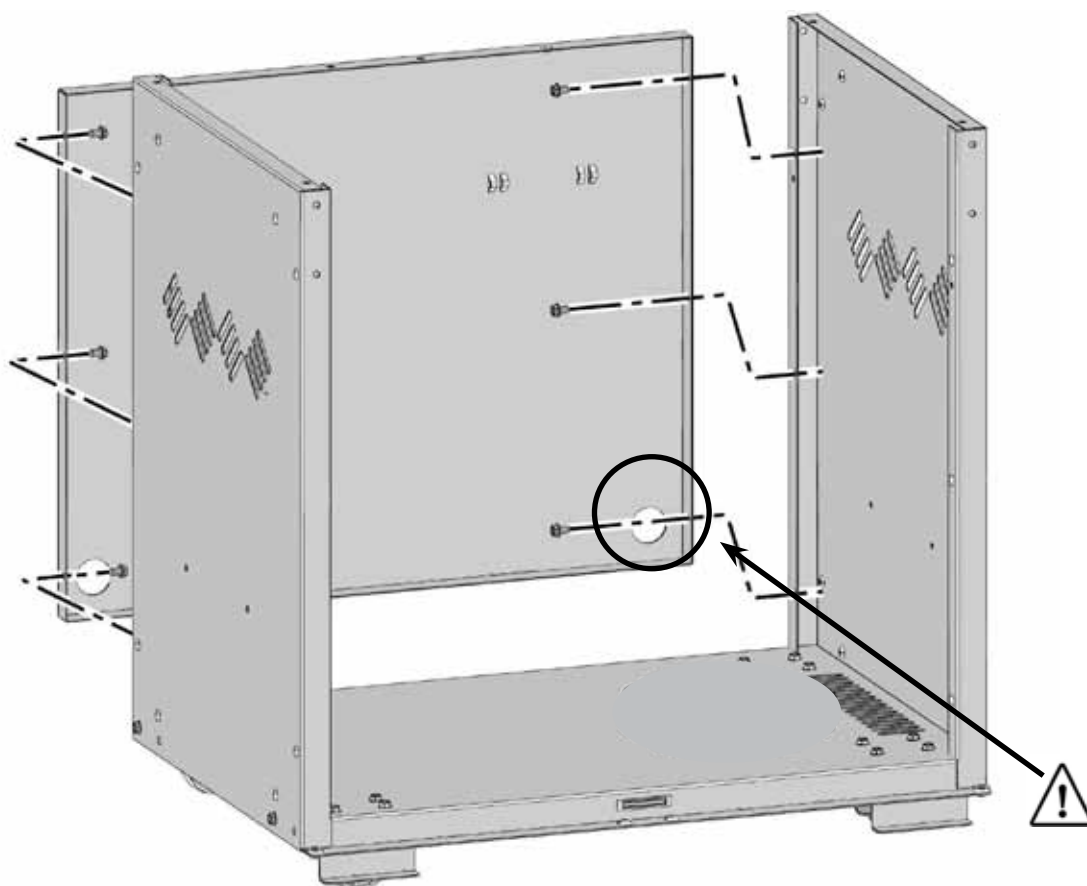
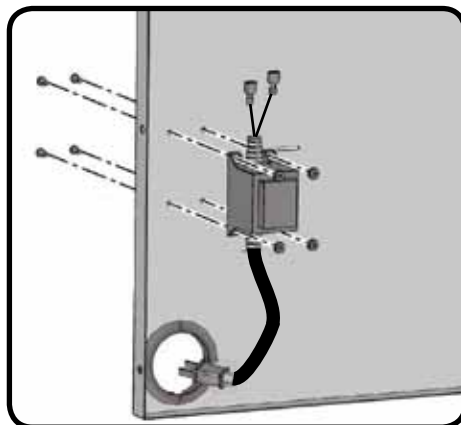
Fissare le 4 rotelle con 4 viti 1/4 - 20 x 3/8» e 4 dadi autobloccanti per ogni rotella. Installare le staffe sotto le rotelle anteriori, come illustrato sotto. Serrare.

rotella non girevole - parte sinistra

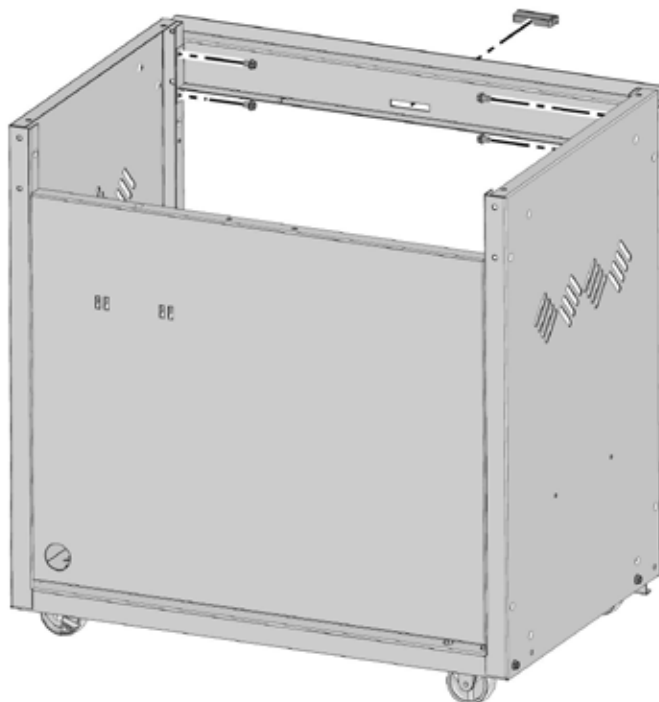
3. Installazione dei pannelli destro e sinistro del carrello

Installare i pannelli laterali del carrello verificando che le aperture si trovino sulla parte alta del pannello, appoggiare il pannello sul ripiano inferiore e allineare i fori. Serrare con 4 viti n. 14 x 1/2».

4. Installazione del trasformatore / pannello posteriore del carrello

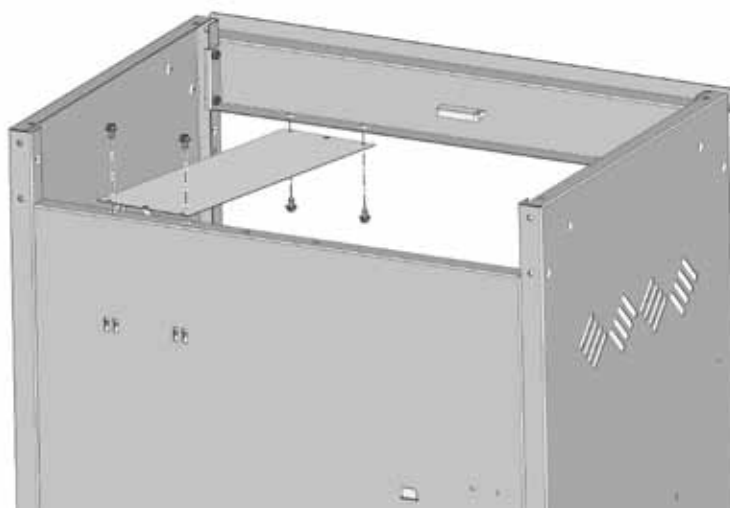
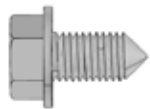
Installare il trasformatore sul pannello posteriore, come illustrato, utilizzando 4 viti M4 x 8mm e 4 dadi M4 autobloccanti. Instradare il cavo di alimentazione attraverso l’anello passacavo in gomma nel pannello posteriore.

Inserire il pannello posteriore del carrello tra i due pannelli laterali; verificare che i due fori grandi del pannello posteriore si trovino nella parte inferiore del carrello, come illustrato. Serrare utilizzando 6 viti da 14 x 1/2”, tre per lato.

MODELLO LE485RSIB

5. Installazione del supporto anteriore dell’armadietto

Serrare il set di binari superiore alla parte frontale dei pannelli laterali utilizzando 4 viti da 14 x 1/2”. Per facilitare l’installazione, avviare tutte le viti senza serrarle completamente. Inserire i magneti in posizione, come illustrato.

4 x N570-0080 (#14 x 1/2”) *3/8”(10mm)*

6. Installazione della protezione termica

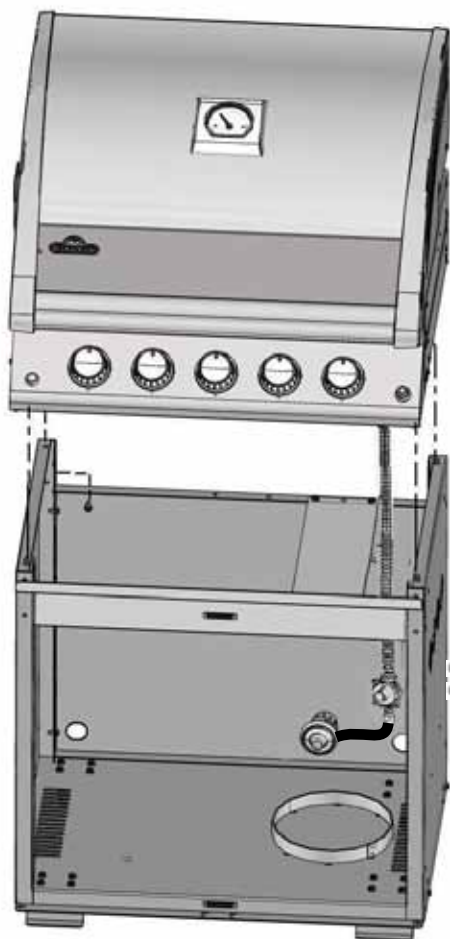
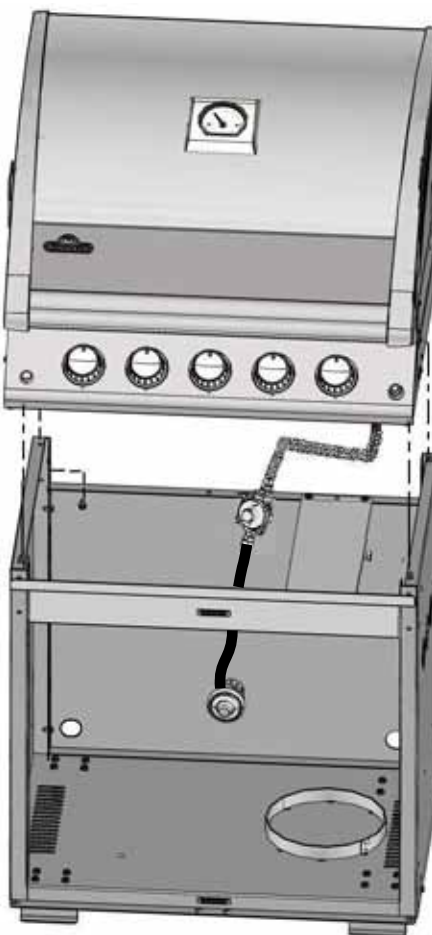
Fissare la protezione termica viti 4 #14 x 1/2”. Avvitare una estremità sotto il lembo del pannello posteriore e l’altra estremità alla parte inferiore del supporto anteriore dell’armadietto.

4 x N570-0091 (1/4-20 X 1/2") *2 x W570-0098 (#8-32 X 3/8")* *3/8"(10mm)*

7. Installazione del corpo principale del grill

MODELLI LE485RSIB – Questi modelli prevedono luci interne. Per evitare complicazioni durante l'assemblaggio, rimuovere la fascetta attorno ai connettori dei cavi prima di montare il corpo del grill (non danneggiare i cavi durante la rimozione della fascetta). Verificare che i cavi non fuoriescano dal carrello e che durante l'assemblaggio non si strozzino tra il corpo del grill e il vano.

Per evitare complicazioni durante l'assemblaggio, prima di montare il corpo del grill rimuovere la fascetta che ritiene il regolatore/connettore, sotto il pannello di controllo. È stata così predisposta in fabbrica per proteggere il tubo del regolatore durante la spedizione, e non è ora più necessaria (fare attenzione durante la rimozione della fascetta, per non danneggiare il tubo). Verificare che il regolatore passi attraverso la piccola fessura, tra la protezione termica della bombola e la parte destra del vano.

Sollevare il corpo del grill e appoggiarlo sul carrello montato, allineando i fori nella parte alta del carrello con quelli nella parte inferiore della base. Serrare dall'interno utilizzando 4 viti da 1/4-20 x 1/2", due per parte.

Per completare questo passaggio sono necessarie due persone

Fissare il regolatore al pannello laterale utilizzando 2 viti da 8-32 x 3/8".

Tutte le bombole di peso superiore ai 7 chili devono essere riposte all'esterno del vano (sotto la mensola laterale destra) su un terreno pianeggiante. Il tubo deve essere instradato utilizzando come ausilio il foro nel pannello laterale destro.

2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)

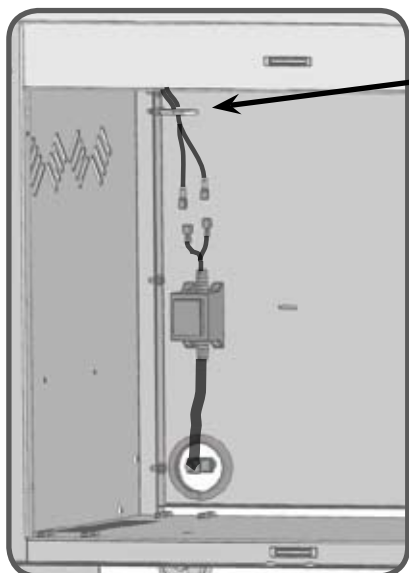
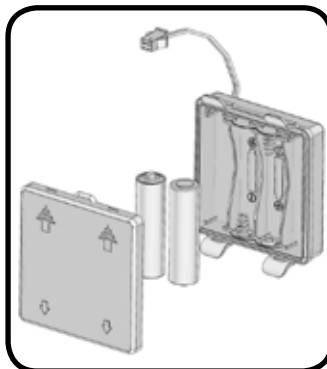
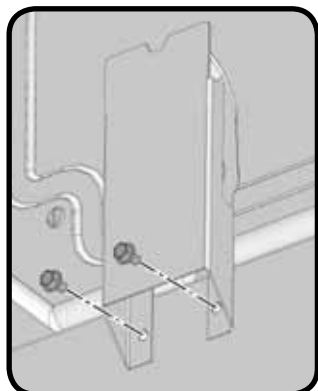
1 x N640-0001

3/8”(10mm)

8. Installazione del trasformatore / supporto girarrosto (MODELLO RSIB).

Collegare i due connettori provenienti dalle luci ai due connettori provenienti dal trasformatore. Installare il supporto girarrosto alla sinistra del barbecue, come illustrato, utilizzando 2 viti da 1/4 – 20 x 3/8”.

Installazione del blocco batteria / supporto girarrosto (MODELLO RSB)

Installare il blocco della batteria sotto alle aperture di ventilazione sulla parte sinistra del pannello, utilizzando i magneti forniti con la batteria. Collegare il cavo dei LED (luci) che si trova sotto il pannello di controllo al cavo nel blocco della batteria. Montare il supporto per il girarrosto alla sinistra del barbecue, come illustrato, utilizzando 2 viti da 1/4 – 20 x 3/8”.

Affrancare i cavi delle luci al pannello laterale, tramite l’acclusa clip di ritenuta.

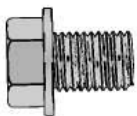
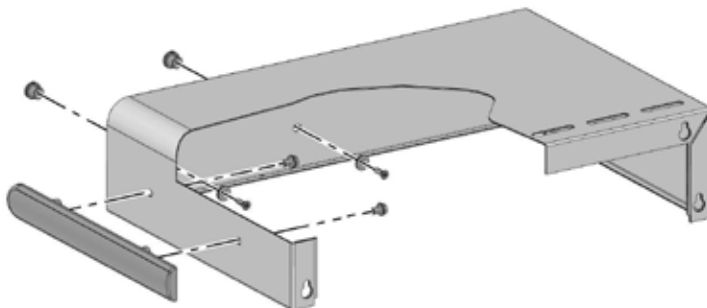
MODELLO LE485RSIB

4 x N570-0080 (#14 x 1/2”)	4 x N570-0088 (10-24 X 1/2”)	4 x N735-0007 (1/4”)	3/8”(10mm)

MODELLO LE485/LE485RSB

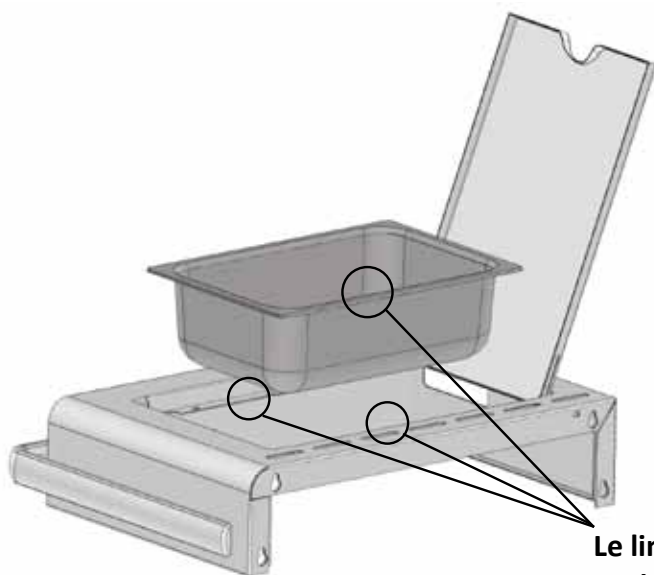
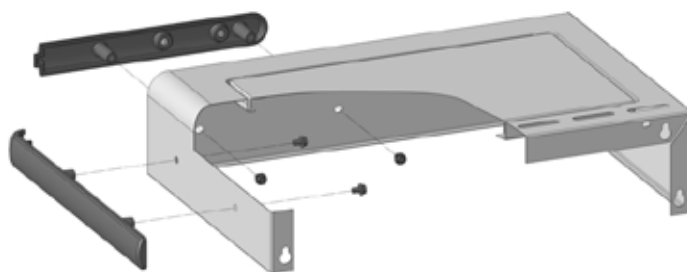
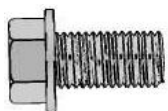
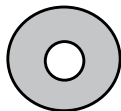
9. Assemblaggio delle maniglie alla mensola laterale

Rimuovere il rivestimento protettivo dalla mensola laterale. Fissare una maniglia alla parte anteriore di ognuna mensola laterale come illustrato, utilizzando 2 viti da 14 x 1/2”. Inserire i fermi ai lati di entrambe mensole utilizzando 2 viti da 10-24 x 1/2” e 2 rondelle da 1/4”.

ATTENZIONE! Non serrare eccessivamente le viti – la maniglia potrebbe spaccarsi.

8 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)	3/8”(10mm)

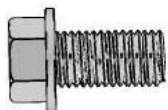
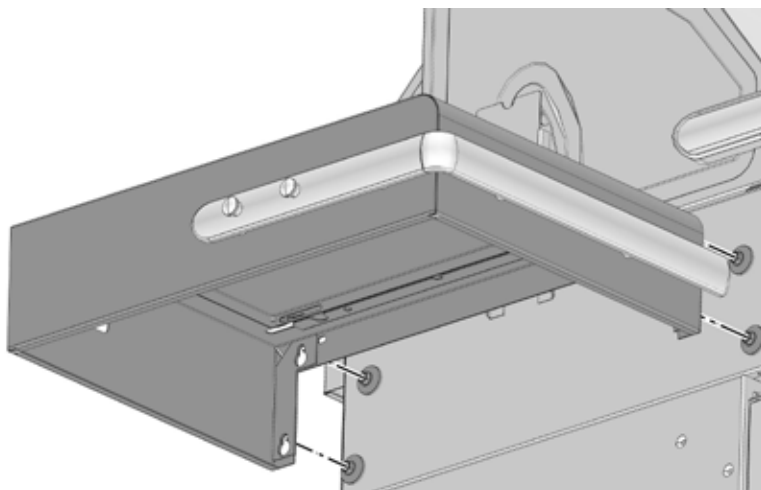
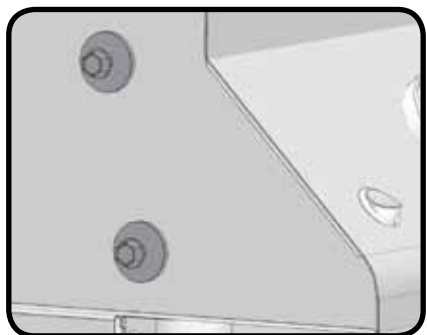
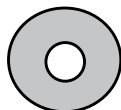
MODELLO LE485RSIB

9. Assemblaggio delle maniglie alla mensola laterale

Rimuovere il rivestimento protettivo dalla mensola laterale. Fissare le maniglie alla mensola laterale, come illustrato, utilizzando 8 viti da 1/4-20 x 3/8”.

Le linguette a entrambi i lati della vaschetta porta-ghiaccio devono incastrarsi nelle fessure della mensola laterale.

4 x N570-0082 (1/4-20 X 5/8”)

4 x N735-0001 (rondella isolante)

3/8”(10mm)

10. Installazione del ripiano laterale

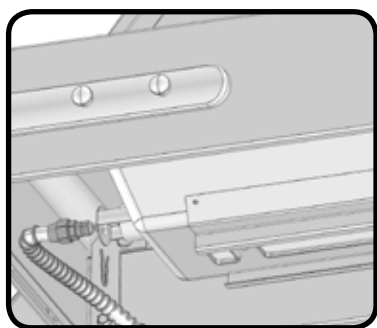
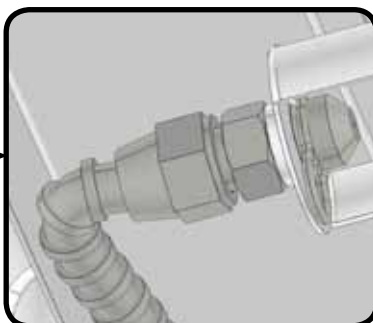
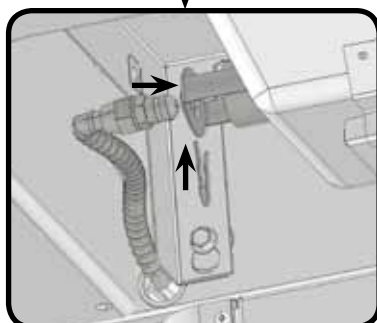
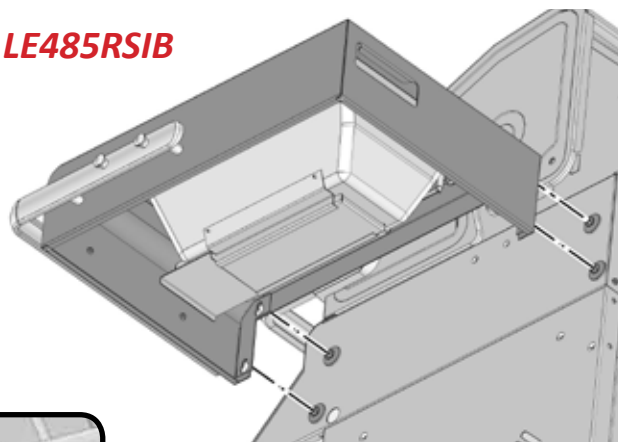
Inserire 4 viti 1/4-20 x 5/8” attraverso le rondelle e nei fori filettati sul lato della base; non serrare. Inserire il ripiano laterale sopra la testa delle viti e serrare.

4 x N570-0082 (1/4-20 X 5/8”)

4 x N735-0001 (rondella isolante)

1 x N160-0016 (clip)

3/8”(10mm)

11. Installazione del fornello laterale

Inserire 4 viti 1/4-20 x 5/8» attraverso le rondelle e nei fori filettati sul lato della base. Non serrare completamente. Inserire il fornello laterale, montato, sopra la testa delle viti e serrare. Far coincidere il foro e il tubo del fornello e fissare con l’acclusa clip di ritenuta per il tubo. Collegare il cavo del collettore all’elettrodo del fornello laterale.

MODELLO LE485RSIB

Far coincidere il foro e il tubo del fornello e fissare con l’acclusa clip di ritenuta per il tubo.

ATTENZIONE! Il fornello laterale a infrarossi è fornito di un vassoio di scolo in grado di contenere solo una minima quantità di grassi. Per prevenire incendi dovuti a grassi, pulire il contenitore dopo ogni utilizzo.

11. Installazione del fornello laterale

Inserire 4 viti 1/4-20 x 5/8» attraverso le rondelle e nei fori filettati sul lato della base. Non serrare completamente. Inserire il fornello laterale, montato, sopra la testa delle viti e serrare. Far coincidere il foro e il tubo del fornello e fissare con l’acclusa clip di ritenuta per il tubo. Collegare il cavo del collettore all’elettrodo del fornello laterale.

4 x N570-0080 (#14 x 1/2”)

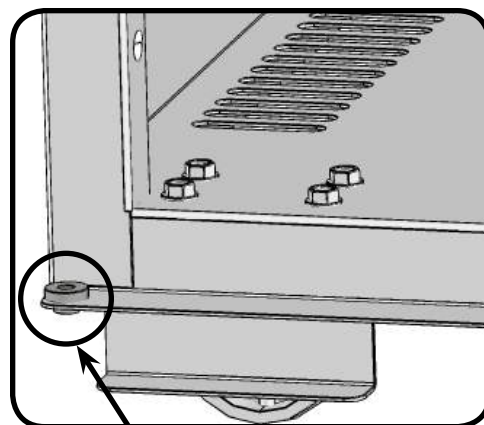
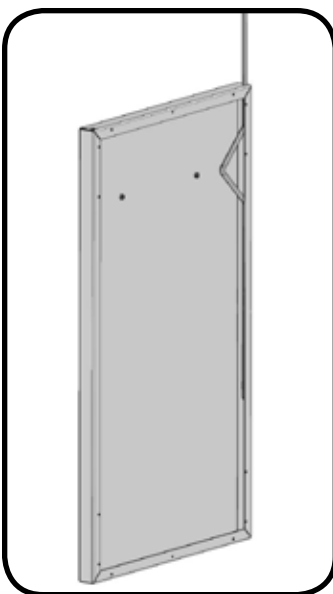
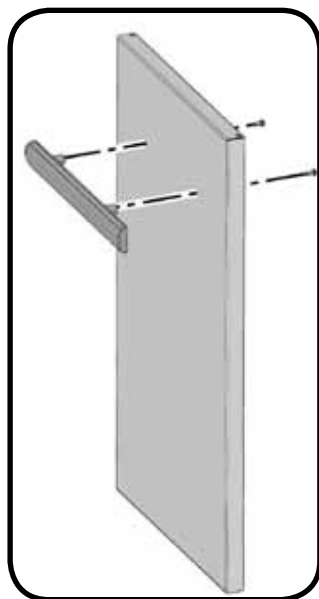
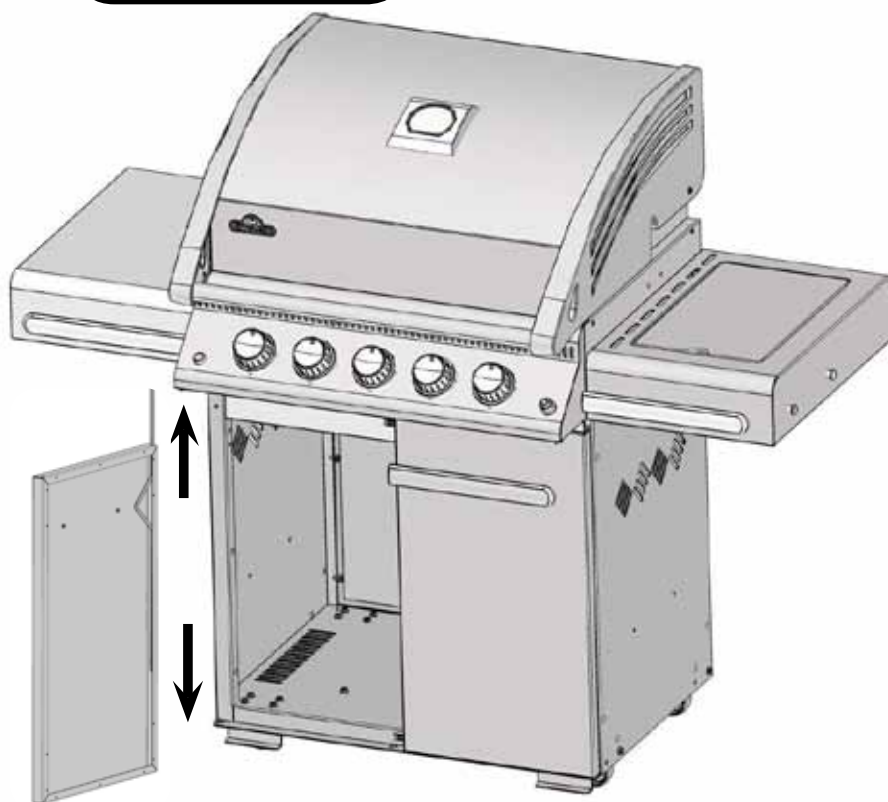
2 x N105-0011 (boccole sportello)

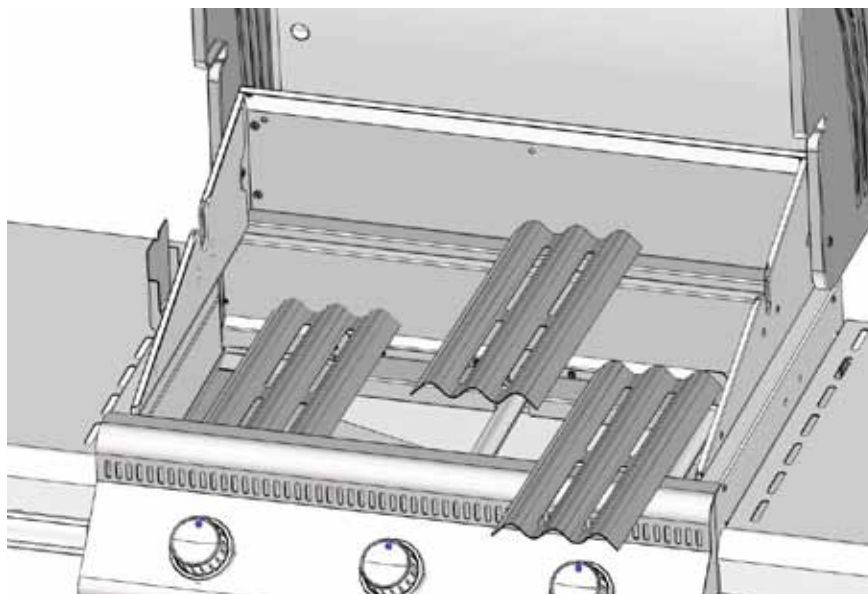
3/8”(10mm)

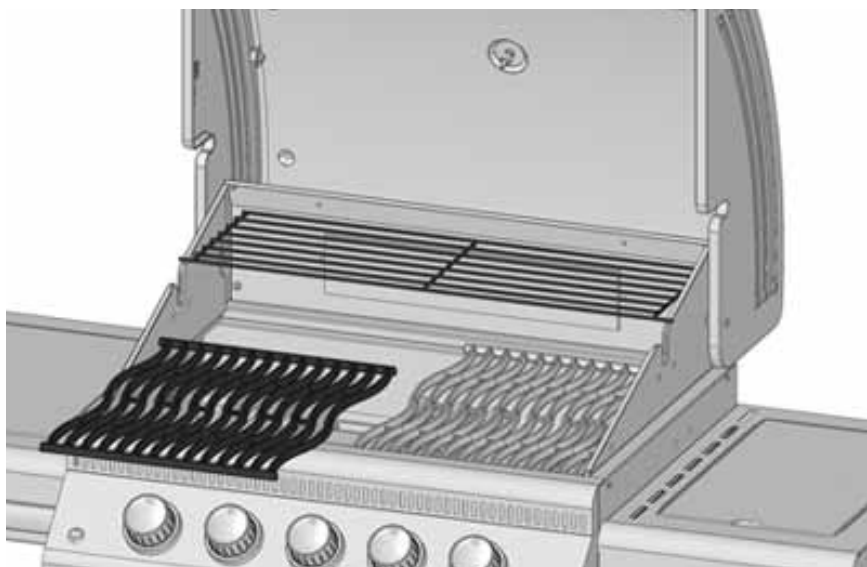
12. Installazione dello sportello dell’armadietto

Installare la maniglia sulla parte frontale dello sportello utilizzando due viti da #14 x 1/2” per sportello.

Inserire il perno attraverso il foro nella parte superiore all’interno dello sportello. Tenendo lo sportello con una mano, inserire il perno nel foro sulla parte inferiore del montante anteriore. Una volta assicurato, far scivolare il perno nel foro sulla parte inferiore dello sportello e nella boccola del ripiano inferiore.

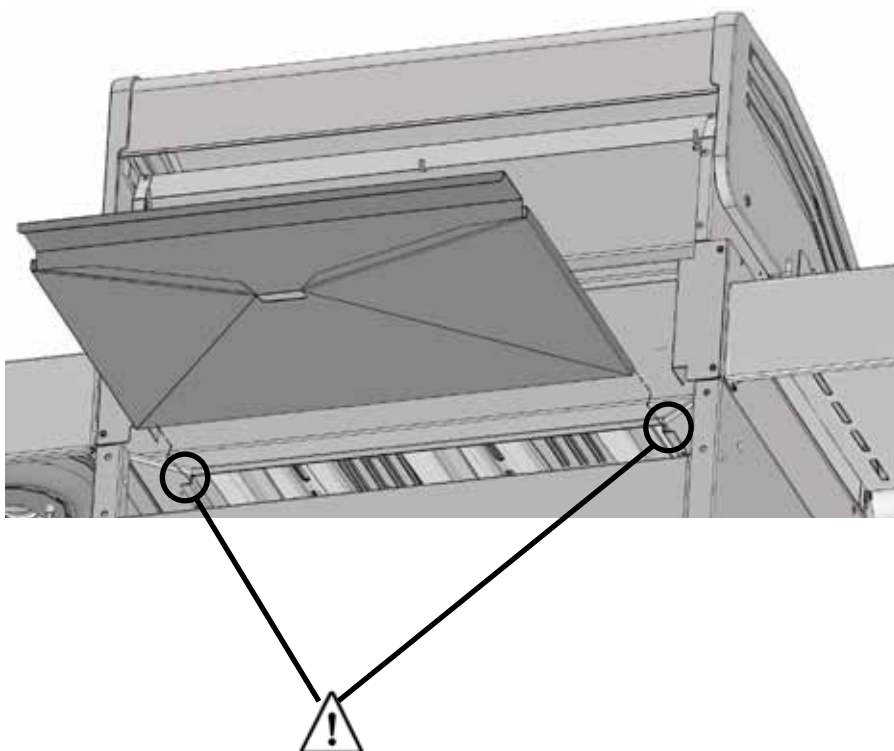
ATTENZIONE! Non serrare eccessivamente le viti – la maniglia potrebbe spaccarsi.

Boccole

13. Installazione delle piastre

Inserire le piastre sulla base, posizionarne una sopra ogni fornello tubolare con le aperture verso il basso per consentire ai residui liquidi di attraversarle.

14. Installazione griglie e teglia scaldavivande

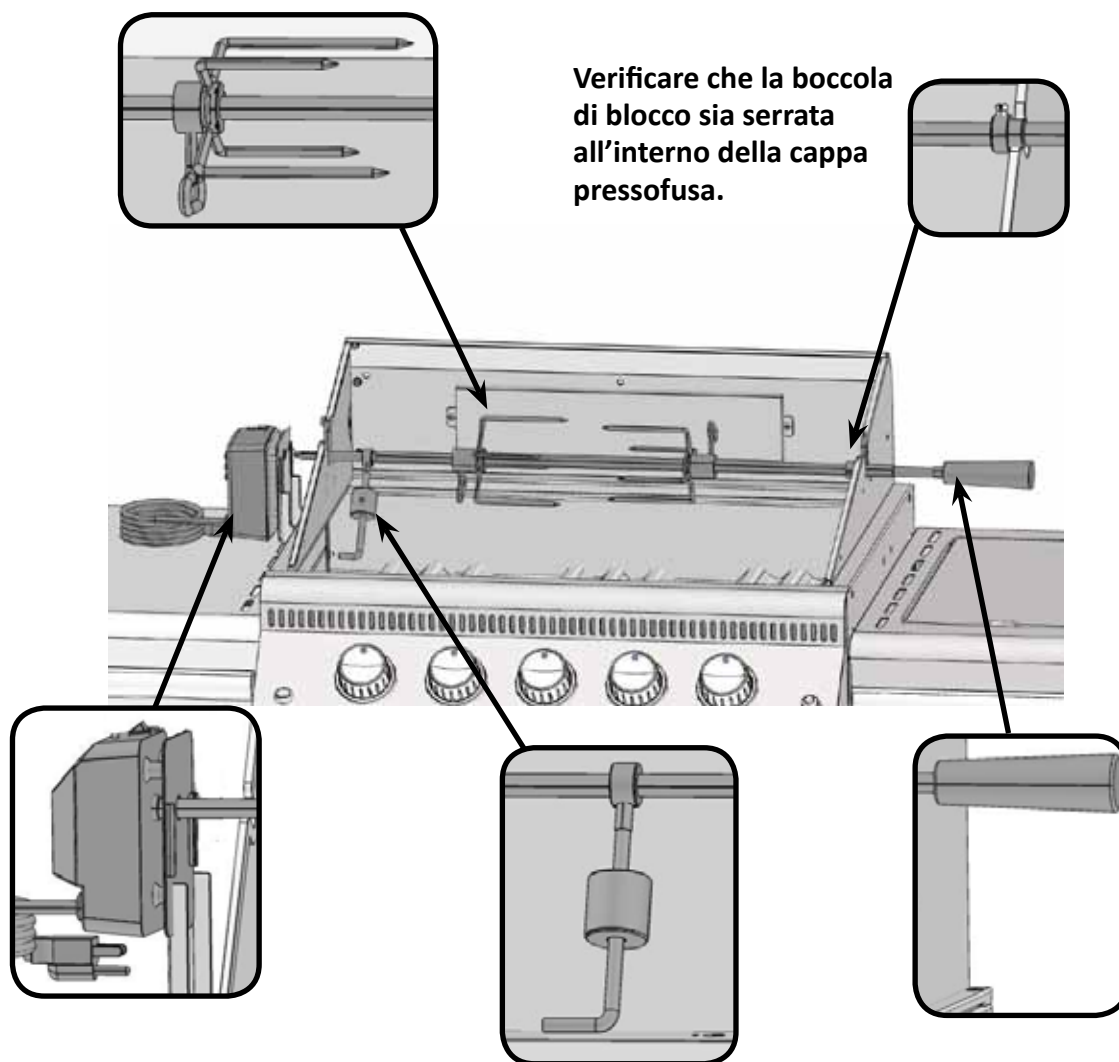
Appoggiare la teglia scaldavivande sulle staffe dentro la cappa e inserire le griglie nell'unità, in modo che si appoggino sui lembi frontale e posteriore della base.

15. Installazione del supporto e del vassoio di raccolta dei grassi

Affrancare il supporto metallico del vassoio di raccolta dei grassi ai due fori al centro del pannello posteriore. Infilare il vassoio in alluminio nel supporto.

16. Installazione del vassoio di scolo

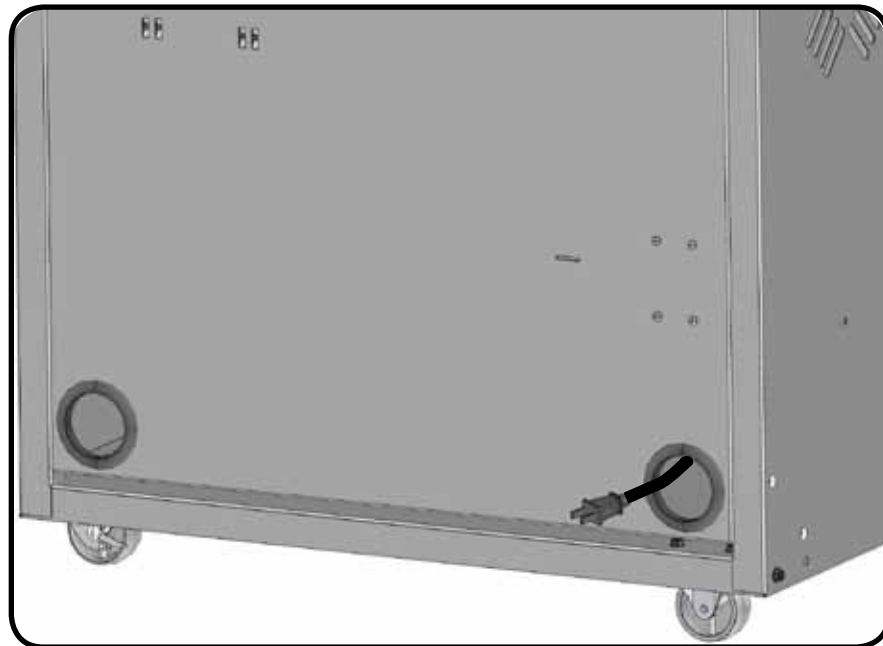
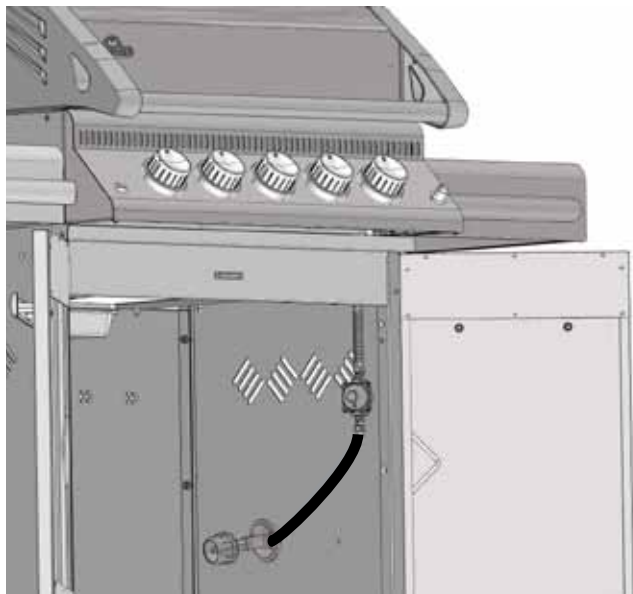
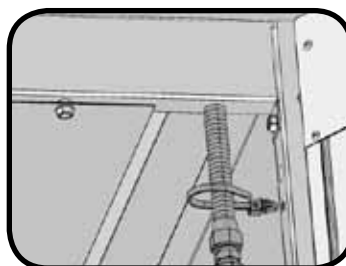
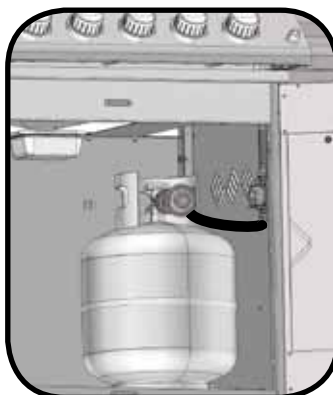
Far scivolare il vassoio di scolo verso la parte posteriore della base, come illustrato. Verificare che il vassoio di scolo scorra lungo i binari sotto la base.

Istruzioni per il montaggio del kit rosticceria

(Opzionale)

Montare il kit rosticceria secondo le istruzioni.

Alimentazione delle luci interne (SOLO MODELLO 485RSIB)

ATTENZIONE! Per garantire protezione contro le scosse elettriche potenzialmente generate da questa attrezzatura di cottura a gas per esterni, utilizzare unicamente un circuito protetto da un interruttore differenziale.

Per alimentare le luci interne, collegare il cavo del trasformatore ad un cavo elettrico a massa . L'interruttore della luce, posizionato sul pannello di controllo, consente facile accensione e spegnimento delle luci interne.

- Verificare che il cavo sia approvato e contrassegnato per USO ESTERNO.
- Non immergere i cavi elettrici e/o le spine in acqua o in altri liquidi.
- Tenere i cavi elettrici lontani dai punti di passaggio.
- Non consentire che il cavo elettrico penda da un tavolo o che sia a contatto con superfici calde.

Solo Grill A Propano – Collegamento Corretto Del Tubo

Verificare che il regolatore sia inserito nella piccola apertura tra la protezione termica della bombola e il lato destro dell'armadietto.

Affrancare il tubo al pannello laterale usando l'acclusa clip di ritenuta per il tubo.

Solo Modelli A Propano – Collegamento Non Corretto Del Tubo

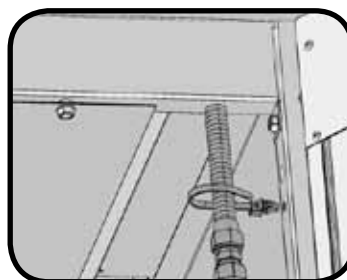
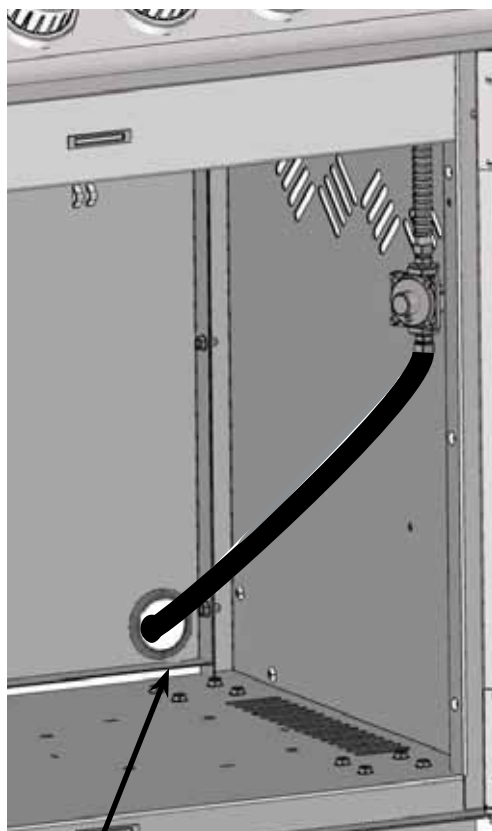
AVVERTENZA - PERICOLO DI INCENDIO

Il tubo del regolatore deve essere collegato in modo che nessuna sua parte sia in contatto con la parte inferiore del grill o del vassoio di scolo. La mancata osservanza di queste indicazioni può risultare in un incendio.

1 x N640-0001

3/4"(19mm)

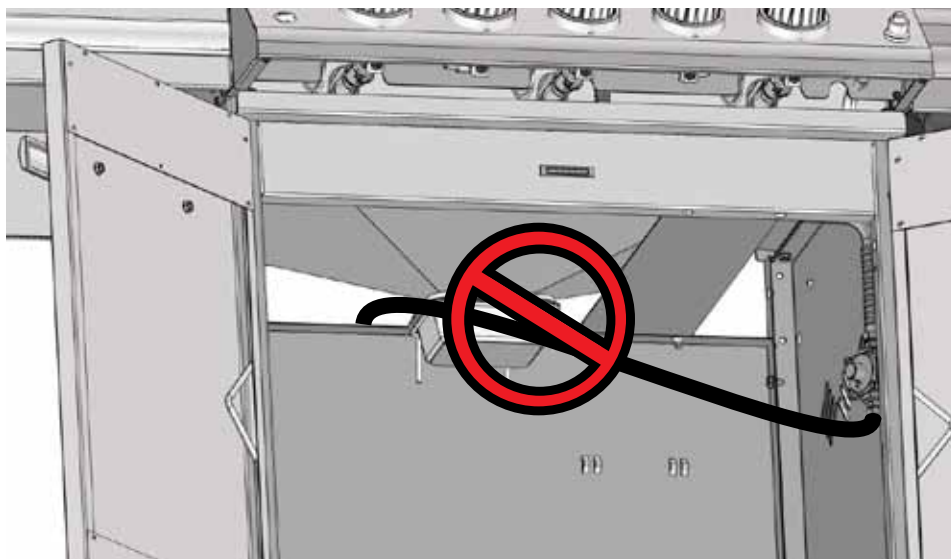
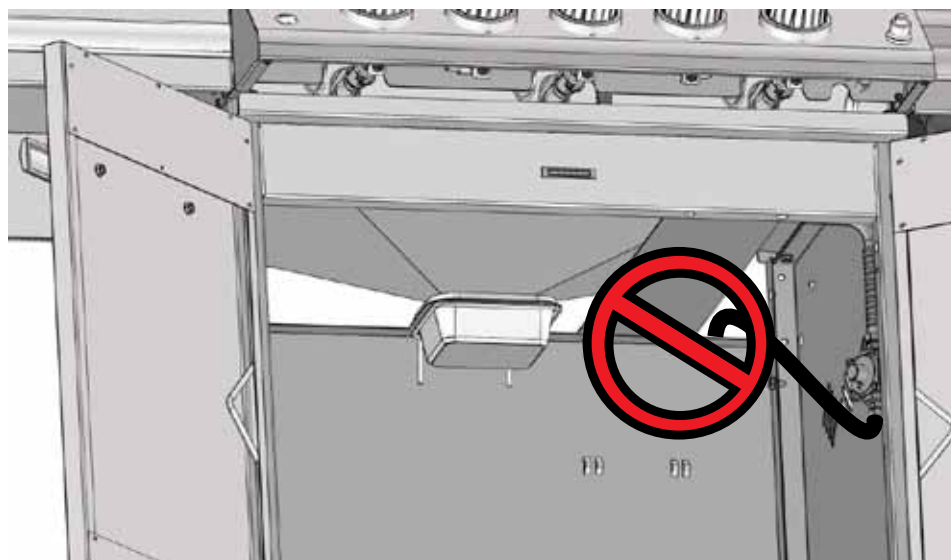
Solo Grill A Naturale – Collegamento Corretto Del Tubo

AVVERTENZA! L'installazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato in installazioni a gas, e prima di accendere il grill è necessario assicurarsi che non vi siano perdite nei punti di connessione.

Affrancare il tubo al pannello laterale usando l'acclusa clip di ritenuta per il tubo.

La boccola di blocco è stata preinstallata in fabbrica.

Solo Grill A Naturale – Collegamento Non Corretto Del Tubo

AVVERTENZA - PERICOLO DI INCENDIO

AVVERTENZA! **Non far passare il tubo il vassoio di scolo.**

AVVERTENZA! **Non far passare il tubo lungo la parte superiore del pannello posteriore.**

AVVERTENZA! **Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.**

Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas

ATTENZIONE! Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati.

ATTENZIONE! Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.

Verifica Fughe Di Gas: Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test :

Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.

Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.

Se la perdita non può essere riparata, scollegate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg,e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata.

Chiudere il gas.

LE485SB Elenco Delle Parti

Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485SB
1	N135-0038G	parte laterale sinistra coperchio	x
2	N135-0039G	parte laterale destra coperchio	x
3	N335-0050	inserto sul coperchio in acciaio inossidabile	x
4	N585-0066	coperchio protezione termica	x
5	N510-0010	paraurti del coperchio, silicone nero	x
6	N685-0006	misuratore di temperatura	x
7	N385-0129	logo Napoleon	x
8	W450-0005	fissaggio logo	x
9	N010-0652	maniglia coperchio	x
10	N080-0252G	maniglia coperchio copertura	x
11	N570-0015	vite coperchio pivot	x
12	N570-0073	vite 1/4-20 X 3/8»	x
13	N735-0003	rondella a u 1/4»	x
14	N570-0080	vite 14 x 1/2»	x
15	N570-0013	vite 8 x 5/8»	x
16	N520-0028K	griglia di riscldamento	x
17	N475-0270K	inserto della base destro	x
18	N035-0101	lato della base destro	x
19	N570-0093	vite M4 x 8mm	x
20	N450-0032	dado n. 10-24	x
21	N035-0102K	inserto della base posteriore	x
22	N200-0093S	base posteriore del coperchio	x
23	N570-0008	vite 8 x 1/2»	x
24	N475-0269K	inserto della base sinistro	x
25	N035-0100	lato della base sinistro	x
26	N475-0267	supporto girarrosto	x
27	N305-0063	griglie di cottura	x
	N370-0597	griglie di cottura in acciais inossidabile	ac
28	N305-0057K	piastra bruciatore	x
29	N080-0250	placca del forno	x
30	N100-0036	bruciatore posteriore	x
31	N215-0008	base deviatore del grasso - destra	x
32	N010-0501-M08	vassoi in sostitutzione	x
33	N735-0001	rondella isolante	x
34	N570-0082	vite 1/4-20 X 5/8»	x
35	N010-0643-M06	mensola laterale sinistra	x
36	N340-0006	gancio per attrezzi – mensola laterale	x
37	N570-0088	vite 10-24 x 1/2»	x
	N735-0007	rondella isolante	x
38	N380-0016R	manopola di controllo	x
39	N051-0006	lunetta della manopola	x
40	N010-0663	gruppo del collettore, con valvole	n
	N010-0664	gruppo del collettore, con valvole	p
41	N120-0011	paraspigoli pannello di controllo - sinistro	x
42	N585-0065	protezione termica	x
43	N035-0103K	inserto della base anteriore	x

LE485SB Elenco Delle Parti

Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485SB
44	N120-0012	paraspigoli pannello di controllo - destra	x
45	N325-0062	maniglia per mensola laterale	x
46	N475-0277-GB-DE	pannello di controllo - UK	x
47	N655-0124S	supporto frontale armadietto	x
48	N475-0236S	pannello laterale sinistro/destra	x
49	N160-0014	supporto vassoio di raccolta dei grassi	x
50	N185-0001	ricambi vassoi di raccolta dei grassi	x
	N710-0062	ricambi vassoi di raccolta dei grassi	ac
52	N475-0271S	pannello posteriore carrello	x
55	N555-0036	asta a perno sportello	x
56	N010-0637S	gruppo sportello del carrello	x
57	N105-0011	boccole sportello	x
58	N570-0080	vite 14 x 1/2»	x
59	N570-0073	vite 1/4-20 X 3/8»	x
60	N450-0027	dado autobloccante 1/4-20	x
61	N080-0212S	staffe stabilizzanti	x
62	N130-0013	rotella non girevole	x
63	N130-0012	rotella girevole	x
64	N585-0064P	coperchio protezione termica	x
65	N590-0147S	ripiano inferiore	x
66	N430-0002	chiusure magnetiche	x
67	N255-0027	raccordo di giunzione 95 mm – 95 mm	x
68	N720-0044	connettore flessibile del collettore	x
69	N530-0023	regolatore - riduttore	p
	N530-0026	regolatore - riduttore	n
70	N080-0202-M05	staffa per accensione fornello principale	x
71	N010-0642-M06	mensola laterale destra	x
72	N530-0036	regolatore	p
	N345-0001	tubo 3m	n
73	N640-0001	clip di ritenuta tubo	x
74	N105-0013	boccola	x
75	N725-0034	valvola fornello principale, foro n. #56	p
	N725-0035	valvola fornello principale, foro n. 1.65mm	n
76	N725-0040	valvola fornello laterale	p
	N725-0041	valvola fornello laterale	n
77	N570-0092	vite 10-24 x 1/4»	x
78	N357-0013	accendione elettronica -1 scintille	x
79	N500-0041K	bruciatore laterale vassoio	x
80	N570-0092	vite 10-24 x 1/4»	x
82	N100-0037	bruciatore laterale	x
	N720-0055	tubo flexo	x
	N750-0016	bruciatore laterale elettrodo	x
83	N305-0059	bruciatore laterale griglie	x
84	N485-0009	clip	x
85	N335-0048-M06	bruciatore laterale coperchio	x
86	N105-0001	boccola a pressione	x

LE485SB Elenco Delle Parti

Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485SB
87	N455-0062	bocca del bruciatore laterale #60	p
	N455-0063	bocca del bruciatore laterale 1.45mm	n
88	N160-0016	clip foro fornello laterale	x
89	N570-0091	vite 14 x 1/2» -tagliente	x
90	N010-0651	base deviatore del grasso - sinistra	x
	N370-0585	sacchetto accessori per montaggio	x
	64485-NL	kit rosticceria	ac
	63488	copertura in vinile	ac
	56018	piastra in acciaio inossidabile	ac
	67731	vassoio per carbonella	ac
	62007	ricambi vassoi di raccolta dei grassi (5 pezzi)	ac

x - standard   ac - accessorie

p - propano   n - naturale

LE485SB DIAGRAMMA DELLE PARTI

LE485RSB Elenco Delle Parti

Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485RSB
1	N135-0038G	parte laterale sinistra coperchio	x
2	N135-0039G	parte laterale destra coperchio	x
3	N335-0050	inserto sul coperchio in acciaio inossidabile	x
	N335-0051K	inserto sul coperchio nero	x
4	N585-0066	coperchio protezione termica	x
5	N510-0010	paraurti del coperchio, silicone nero	x
6	N685-0006	misuratore di temperatura	x
7	N385-0129	logo Napoleon	x
8	W450-0005	fissaggio logo	x
9	N010-0652	maniglia coperchio	x
10	N080-0252G	maniglia coperchio copertura	x
11	N570-0015	vite coperchio pivot	x
12	N570-0073	vite 1/4-20 X 3/8»	x
13	N735-0003	rondella a u 1/4»	x
14	N570-0080	vite 14 x 1/2»	x
15	N570-0013	vite 8 x 5/8»	x
16	N520-0028K	griglia di riscldamento	x
17	N475-0270K	inserto della base destro	x
18	N035-0101	lato della base destro	x
19	N570-0093	vite M4 x 8mm	x
20	N450-0032	dado n. 10-24	x
21	N035-0104K	inserto della base posteriore	x
22	N200-0093S	base posteriore del coperchio	x
23	N570-0008	vite 8 x 1/2»	x
24	N475-0269K	inserto della base sinistro	x
25	N035-0100	lato della base sinistro	x
26	N475-0267	supporto girarrosto	x
27	N305-0063	griglie di cottura	x
	N370-0597	griglie di cottura in acciais inossidabile	ac
28	N305-0057K	piastra bruciatore	x
29	N080-0250	placca del forno	x
30	N100-0036	bruciatore posteriore	x
31	N215-0008	base deviatore del grasso - destra	x
32	N010-0501-M08	vassoi in sostitutzione	x
33	N735-0001	rondella isolante	x
34	N570-0082	vite 1/4-20 X 5/8»	x
35	N010-0643-M06	mensola laterale sinistra	x
36	N340-0006	gancio per attrezzi – mensola laterale	x
37	N570-0088	vite 10-24 x 1/2»	x
	N735-0007	rondella isolante	x
38	N380-0016	manopola di controllo	x
39	N051-0006	lunetta della manopola	x
40	N010-0644	gruppo del collettore, con valvole	P
	N010-0645	gruppo del collettore, con valvole	n
41	N120-0011	paraspigoli pannello di controllo - sinistro	x
42	N585-0065	protezione termica	x

LE485RSB Elenco Delle Parti

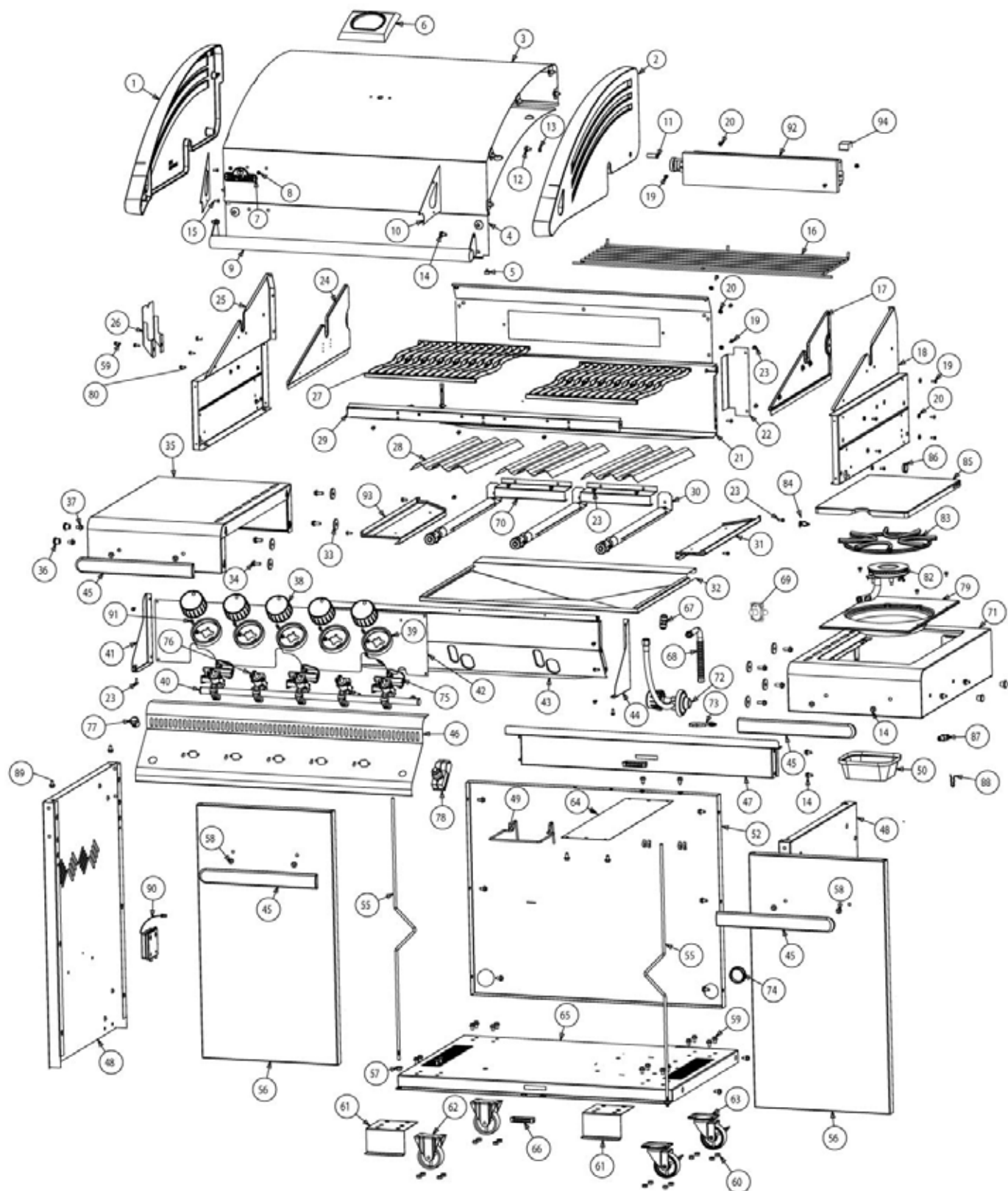
Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485RSB
43	N035-0103K	inserto della base anteriore	x
44	N120-0012	paraspigoli pannello di controllo - destra	x
45	N325-0062	maniglia per mensola laterale	x
46	N475-0266-GB-DE	pannello di controllo - UK	x
47	N655-0124S	supporto frontale armadietto	x
48	N475-0236S	pannello laterale sinistro/destra	x
49	N160-0014	supporto vassoio di raccolta dei grassi	x
50	N185-0001	ricambi vassoi di raccolta dei grassi	x
	N710-0062	ricambi vassoi di raccolta dei grassi	ac
52	N475-0271S	pannello posteriore carrello	x
55	N555-0036	asta a perno sportello	x
56	N010-0637-M06	gruppo sportello del carrello	x
	N010-0637P	nero gruppo sportello del carrello	x
57	N105-0011	boccole sportello	x
58	N570-0080	vite 14 x 1/2»	x
59	N570-0073	vite 1/4-20 X 3/8»	x
60	N450-0027	dado autobloccante 1/4-20	x
61	N080-0212S	staffe stabilizzanti	x
62	N130-0013	rotella non girevole	x
63	N130-0012	rotella girevole	x
64	N585-0064P	coperchio protezione termica	x
65	N590-0147S	ripiano inferiore	x
66	N430-0002	chiusure magnetiche	x
67	N255-0027	raccordo di giunzione 95 mm – 95 mm	x
68	N720-0044	connettore flessibile del collettore	x
69	N530-0023	regolatore - riduttore	p
	N530-0026	regolatore - riduttore	n
70	N080-0202-M05	staffa per accensione fornello principale	x
71	N010-0642-M06	mensola laterale destra	x
72	N530-0036	regolatore	p
	N345-0001	tubo 3m	n
73	N640-0001	clip di ritenuta tubo	x
74	N105-0013	boccola	x
75	N725-0034	valvola fornello principale, foro n. #56	p
	N725-0035	valvola fornello principale, foro n. 1.65mm	n
76	N725-0040	valvola fornello posteriore	p
	N725-0041	valvola fornello posteriore	n
77	N660-0002	interruttore della luce	x
78	N357-0013	accendione elettronica -1 scintille	x
79	N500-0041K	bruciatore laterale vassoio	x
80	N570-0092	vite 10-24 x 1/4»	x
82	N100-0037	bruciatore laterale	x
	N720-0055	tubo flexo	x
	N750-0016	bruciatore laterale elettrodo	x
83	N305-0059	bruciatore laterale griglie	x
84	N485-0009	clip	x

LE485RSB Elenco Delle Parti

Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485RSB
85	N335-0048-M06	bruciatore laterale coperchio	x
86	N105-0001	boccola a pressione	x
87	N455-0062	bocca del bruciatore laterale #60	p
	N455-0063	bocca del bruciatore laterale 1.45mm	n
	N725-0040	valvola fornello laterale	p
	N725-0041	valvola fornello laterale	n
88	N160-0016	clip foro fornello laterale	x
89	N570-0091	vite 14 x 1/2» -tagliente	x
90	N190-0001	batteria	x
	W043-0002	batteria «AA»	x
91	N750-0020B	LED di cablaggio	x
92	N010-0660P	bruciatore infrarossi posteriore	p
	N010-0660N	bruciatore infrarossi posteriore	n
	N455-0054	bocca del bruciatore posteriore #59	p
	N455-0053	bocca del bruciatore posteriore #53	n
	N720-0053	tubo di rifornimento posteriore del bruciatore	x
93	N010-0651	base deviatore del grasso - sinistra	x
94	N585-0068	parapioggia fornello posteriore	x
	N370-0585	sacchetto accessori per montaggio	x
	64485-NL	kit rosticceria	ac
	63488	copertura in vinile	ac
	56018	piastra in acciaio inossidabile	ac
	67731	vassoio per carbonella	ac
	62007	ricambi vassoi di raccolta dei grassi (5 pezzi)	ac

x - standard　　ac - accessorie

p - propano　　n - naturale

LE485RSB DIAGRAMMA DELLE PARTI

LE485RSIB Elenco Delle Parti

Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485RSIB
1	N135-0038G	parte laterale sinistra coperchio	x
2	N135-0039G	parte laterale destra coperchio	x
3	N335-0050	inserto sul coperchio in acciaio inossidabile	x
4	N585-0066	coperchio protezione termica	x
5	N510-0010	paraurti del coperchio, silicone nero	x
6	N685-0006	misuratore di temperatura	x
7	N385-0129	logo Napoleon	x
8	W450-0005	fissaggio logo	x
9	N010-0652	maniglia coperchio	x
10	N080-0252G	maniglia coperchio copertura	x
11	N570-0015	vite coperchio pivot	x
12	N570-0073	vite 1/4-20 X 3/8»	x
13	N735-0003	rondella a u 1/4»	x
14	N570-0080	vite 14 x 1/2»	x
15	N570-0013	vite 8 x 5/8»	x
16	N520-0028K	griglia di riscldamento	x
17	N475-0270K	inserto della base destro	x
18	N035-0101	lato della base destro	x
19	N570-0093	vite M4 x 8mm	x
20	N450-0032	dado n. 10-24	x
21	N035-0105K	inserto della base posteriore	x
22	N200-0092S	base posteriore del coperchio	x
23	N570-0008	vite 8 x 1/2»	x
24	N475-0269K	inserto della base sinistro	x
25	N035-0100	lato della base sinistro	x
26	N475-0267	supporto girarrosto	x
27	N305-0063	griglie di cottura	x
	N370-0597	griglie di cottura in acciais inossidabile	ac
28	N305-0057-M05	piastra bruciatore	x
29	N080-0250	placca del forno	x
30	N100-0036	bruciatore posteriore	x
31	N215-0008	base deviatore del grasso - destra	x
32	N010-0501-M08	vassoi in sostitutzione	x
33	N735-0001	rondella isolante	x
34	N570-0082	vite 1/4-20 X 5/8»	x
35	N010-0641-M06	mensola laterale sinistra	x
36	N340-0006	gancio per attrezzi – mensola laterale	x
37	N570-0073	vite 1/4-20 X 3/8»	x
38	N380-0016	manopola di controllo	x
39	N051-0006	lunetta della manopola	x
40	N010-0644	gruppo del collettore, con valvole	P
	N010-0645	gruppo del collettore, con valvole	n
41	N120-0011	paraspigoli pannello di controllo - sinistro	x
42	N585-0065	protezione termica	x
43	N035-0103K	inserto della base anteriore	x
44	N120-0012	paraspigoli pannello di controllo - destra	x

LE485RSIB Elenco Delle Parti

Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485RSIB
45	N325-0062	maniglia per mensola laterale	x
46	N475-0283-GB-DE	pannello di controllo - UK	x
47	N655-0124S	supporto frontale armadietto	x
48	N475-0236S	pannello laterale sinistro/destra	x
49	N160-0014	supporto vassoio di raccolta dei grassi	x
50	N185-0001	ricambi vassoi di raccolta dei grassi	x
	N710-0062	ricambi vassoi di raccolta dei grassi	ac
52	N475-0271S	pannello posteriore carrello	x
55	N555-0036	asta a perno sportello	x
56	N010-0637-M06	gruppo sportello del carrello	x
57	N105-0011	boccole sportello	x
58	N570-0080	vite 14 x 1/2»	x
59	N570-0073	vite 1/4-20 X 3/8»	x
60	N450-0027	dado autobloccante 1/4-20	x
61	N080-0212S	staffe stabilizzanti	x
62	N130-0013	rotella non girevole	x
63	N130-0012	rotella girevole	x
64	N585-0064P	coperchio protezione termica	x
65	N590-0147S	ripiano inferiore	x
66	N430-0002	chiusure magnetiche	x
67	N255-0027	raccordo di giunzione 95 mm – 95 mm	x
68	N720-0044	connettore flessibile del collettore	x
69	N530-0023	regolatore - riduttore	p
	N530-0026	regolatore - riduttore	n
70	N080-0202-M05	staffa per accensione fornello principale	x
71	N010-0642-M06	mensola laterale destra	x
72	N530-0036	regolatore	p
	N345-0001	tubo 3m	n
73	N640-0001	clip di ritenuta tubo	x
74	N105-0013	boccola	x
75	N725-0034	valvola fornello principale, foro n. #56	p
	N725-0035	valvola fornello principale, foro n. 1.65mm	n
76	N725-0040	valvola fornello posteriore	p
	N725-0041	valvola fornello posteriore	n
77	N660-0002	interruttore della luce	x
78	N357-0013	accendione elettronica -1 scintille	x
79	N010-0618	bruciatore laterale vassoio	x
80	N570-0081	vite 10-24 x 3/8»	x
81	N240-0026	elettrodo del bruciatore laterale	x
82	N010-0662	bruciatore laterale	x
	N565-0002	schermo bruciatore infrarossi	x
	N720-0055	tubo flexo	x
	N750-0016	bruciatore laterale elettrodo	x
83	N305-0072	bruciatore laterale griglie	x
84	N485-0009	clip	x
85	N335-0048-M06	bruciatore laterale coperchio	x

LE485RSIB Elenco Delle Parti

Articolo	Pezzo n.	Descrizione	LE485RSIB
86	N105-0001	boccola a pressione	x
87	N455-0062	bocca del bruciatore laterale #60	p
	N455-0063	bocca del bruciatore laterale 1.45mm	n
	N725-0040	valvola fornello laterale	P
	N725-0041	valvola fornello laterale	n
88	N160-0016	clip foro fornello laterale	x
89	N707-0004	trasformatore per luci - NL/DE/IT	x
	N707-0005	trasformatore per luci UK	x
	N175-0002	connettore elettrico	x
	N750-0024	trasformatore cablaggio	x
91	N750-0023B	LED di cablaggio	x
92	N010-0660P	bruciatore infrarossi posteriore	p
	N010-0660N	bruciatore infrarossi posteriore	n
	N455-0054	bocca del bruciatore posteriore #59	p
	N455-0053	bocca del bruciatore posteriore #53	n
	N720-0053	tubo di rifornimento posteriore del bruciatore	x
93	N010-0651	base deviatore del grasso - sinistra	x
94	N185-0003	secchiello porta-ghiaccio	x
95	N325-0059	maniglia mensola laterale (lato)	x
96	N325-0060	maniglia mensola laterale (davanti)	x
97	N570-0088	vite 10-24 x 1/2»	x
	N735-0007	rondella a u 1/4»	x
98	N570-0092	vite 10-24 x 1/4»	x
99	N570-0091	vite 14 x 1/2» -tagliente	x
100	N710-0063	vassoio di scolo del fornello laterale	x
101	N402-0011	luce alta temperatura - sinistra	x
102	N402-0012	luce alta temperatura - destra	x
103	N585-0068	parapioggia fornello posteriore	x
	N370-0585	sacchetto accessori per montaggio	x
	64486-NL	kit rosticceria	ac
	63488	copertura in vinile	ac
	56018	piastra in acciaio inossidabile	ac
	67731	vassoio per carbonella	ac
	62007	ricambi vassoi di raccolta dei grassi (5 pezzi)	ac

x - standard   ac - accessorie

p - propano   n - naturale

LE485RSIB DIAGRAMMA DELLE PARTI

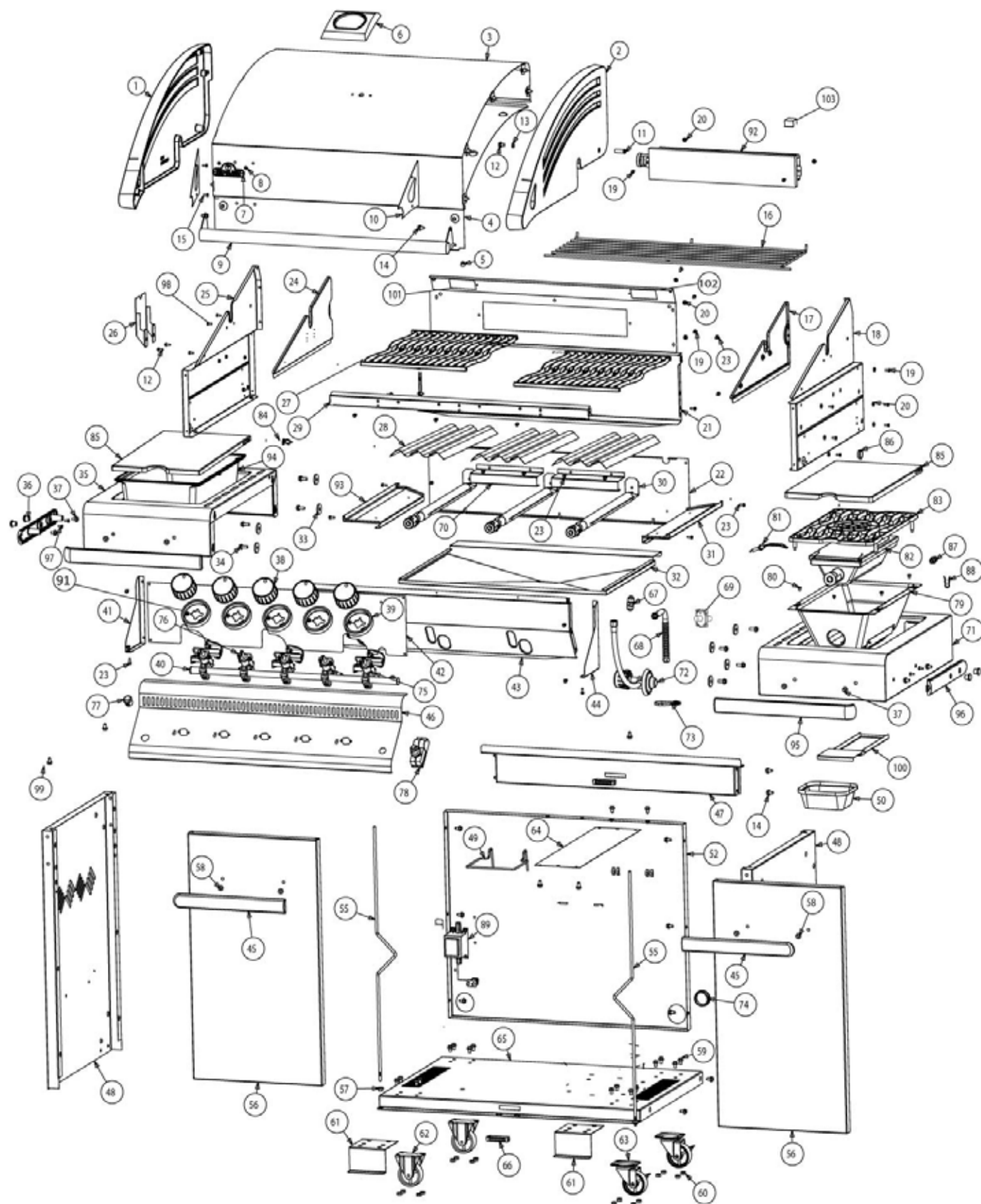
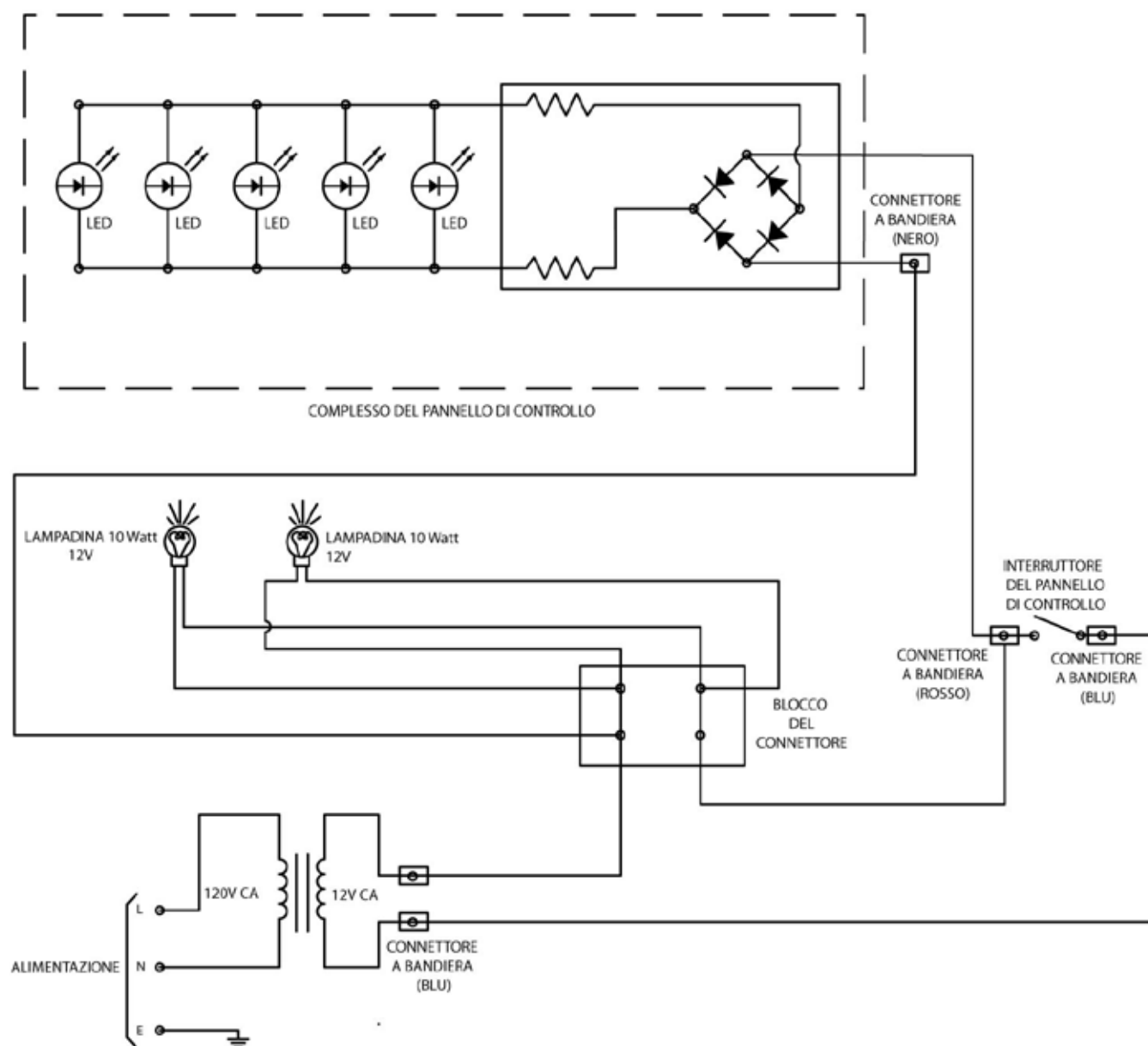



DIAGRAMMA DEL CIRCUITO ELETTRICO
(SOLO PER MODELLI CON LAMPADINE INTERNE)

FAX: +1 705 727 4282

MODULO DI ORDINAZIONE PER ACCESSORI E PARTI

SCRIVERE IN STAMPATELLO

NOME:____

INDIRIZZO :____

____

____

____

TEL :________________________ **FAX :**________________________

EMAIL: ____

NUMERO VISA MASTERCARD:________________________ **DATA DI SCADENZA:** ________

FIRMA:____

QUANTITÀ	NUMERO DELLA PARTE	DESCRIZIONE

POTREBBERO ESSERE APPLICATE TASSE
SPESE DI SPEDIZIONE NON INCLUSE

PER RICEVERE UN AVVISO DI RICEZIONE, INDICARE UN NUMERO DI FAX O UN INDIRIZZO E-MAIL